



버터밀크 스콘



the Smart Oven® Pro

**Sage**

# 버터밀크 스콘

🕒 준비 시간: 25분/요리 시간: 15분

🍴 12개 분량



the Smart Oven® Pro

셀프 레이징 밀가루 550g  
정제 설탕 1½큰술(30g)  
소금 1작은술  
꼭둑썰기한 차가운 버터 60g  
버터밀크 375ml  
찬물 약 80ml  
스콘에 발라줄 우유 약 50ml  
곁들일 클로티드 크림(또는 휘핑 크림)  
곁들일 라즈베리 잼

## 조리 방법

1. 베이킹 트레이에 베이킹 종이를 깔아 줍니다.
2. Breville 푸드 프로세서에 밀가루, 설탕, 소금을 넣고 섞습니다. 버터를 넣고, 혼합물이 미세한 빵 부스러기와 비슷해질 때까지 펄스(pulse)합니다.
3. 버터밀크와 준비한 물의 절반을 부어줍니다. 1분 동안 또는 혼합물이 끈적끈적한 반죽을 형성할 때까지 프로세서를 작동시킵니다. 필요한 경우 나머지 물을 붓고 펄스(pulse)를 사용하여 섞어줍니다.
4. 가볍게 가루를 뿌린 표면에 스콘 반죽을 놓습니다. 반죽을 2cm 두께로 동그랗게 빚어줍니다. 지름 6.5cm의 원형 커터를 사용하여 반죽에서 원형으로 6개를 잘라냅니다. 남은 반죽을 다시 뭉쳐 누르기를 반복하여, 총 12개의 스콘을 만듭니다. 준비된 쟁반에 스콘을 놓고 우유를 스콘 위에 발라줍니다.
5. 철제 선반을 선반 위치 2, 중간 선반에 넣습니다. 굽기(BAKE)/200°C/컨벡션(CONVECTION)/15분을 선택하고 시작(START)을 눌러 예열합니다.
6. 예열이 완료되면 스콘을 오븐에서 13~15분 동안 또는 황금색이 될 때까지 굽습니다. 잼, 크림을 함께 곁들입니다.

## 팁

버터밀크를 만들려면 우유 375ml에 레몬즙이나 백식초 2큰술을 넣고, 혼합물이 약간 응고될 때까지 10분 동안 둥니다.

스콘의 면을 평평하게 하려면, 자를 때 쿠키 커터를 비틀지 말고 똑바로 아래로 눌러줍니다. 쿠키 커터에 밀가루를 살짝 묻혀주면 스콘을 베이킹 트레이에 더 쉽게 놓을 수 있습니다.

스콘을 베이킹 트레이에 서로 가깝게 두어 위로 부풀어 올라오도록 합니다.

가볍고 폭신한 스콘을 구우려면 반죽을 너무 많이 섞지 않도록 합니다.