



등근 모양틀로 찍어 구운 스콘은 영국의 대표적인 빵이다. 얇고 딱딱한 비스킷의 형태에서 베이킹파우더와 버터, 우유 등을 넣어 통통하게 부풀 빵으로 그 모양이 바뀌었다. 간단한 재료와 공정으로 작업성과 생산성이 뛰어나며 식힌 후 비닐에 포장하면 장기간 보관도 가능하다.

또한 옥수수가루를 첨가한 옥수수 스콘은 달지 않고 담백하여 딸기잼, 크림, 홍차 등과 잘 어울린다.



조준형 /제품컨설턴트

POINT

1. 한덩어리로 뭉쳐줄 때 지나치게 치대면 질겨지므로 가볍게 반죽한다.
2. 반죽의 되기를 조절하기 위해 우유를 한꺼번에 넣지 말고 상태를 보면서 몇회에 나누어 넣는다.
3. 구울 때는 밀철판을 대고 굽는다.



옥수수 스콘 만들기

■재료 및 중량①

박력분	700	계란	6개
옥수수가루	500	우유	600
설탕	300	베이킹파우더	7
버터	350	계란물칠용 계란	

■만드는 법

- 1 박력분, 옥수수가루, 베이킹파우더를 체친다.
- 2 ①위에 버터를 올려 1cm크기로 썰어준다.
- 3 ②에 설탕을 넣고 섞는다.
- 4 우유에 계란과 소금을 넣고 ③에 몇회에 나누어 붓고 나무주걱으로 섞는다.
- 5 한덩어리로 뭉친 후 1cm 두께로 밀어준다.
- 6 원형 모양틀을 사용하여 찍어낸다.
- 7 계란에 물을 약간 섞어 ⑥의 표면에 발라준다.
- 8 180°C 오븐에서 20~25분 굽는다.

