

Choko orange scones

170 stk. á 40 gram

INGREDIENSER

2.230 g CBP Fuldkornshvedemel (60)

1.500 g Kæmemælk

1.300 g Appelsinkompot – basisopskrift

800 g Saltet smør

500 g XOCOFINE bagstb. drop 44%

340 g Stødt Melis

100 g Orkide Bagepulver

40 g Salt u/jod

20 g Urtehave Kardemomme Premium

Appelsinkompot 1.300 gram

1.000 g Appelsin, rå

300 g Stødt Melis

Skær smørret i små tern gerne 0,5 x 0,5 cm og sæt det i fryseren til det er helt hårdt. Kan være en fordel at gøre det dagen før. Kør nu de andre ingredienser sammen, men kun lige så det hele er kørt sammen. Tilsæt det frosne smør sammen med appelsin kompot og chokolade. Køres kun lige, så det fordeles lidt i dejen. Dejen rulles ned på 18 mm og stikkes ud på 40 g. Sættes på plade med papir og bages på 200°C i ca. 11-13 min.

Appelsinkompot

Enderne skæres fra de friske appelsiner og smides ud. Resten skæres i grove stykker med skræl. Kommes op i en gryde dækkes med vand og sættes til at koge. Når det koger, hældes vandet fra og sukker tilsættes. Nu skal det simre i 1 time. Herefter tages gryden af og saften presses fra. Kompotten køles ned til den skal anvendes.



Tip!

Saften fra appelsinkompotten kan gemmes til eventuelt strygelse