Scones con Ajo

Sarımsaklı Ekmek

Matchbox la mitad del tamaño de levadura
1+1/2 vaso de agua tibia
1 cucharada de azúcar granulado
1 huevo
1/3 vaso de aceite vegetal
5 dientes de ajo
2 cucharaditas de sal
Basta ya de harina
1 cucharada de semillas de nigella

Ponga la levadura, agua tibia, azúcar granulada y clara de huevo en un recipiente profundo y mezclar bien.
Añadir la mitad de la sal, algunos harina y el aceite vegetal en el mismo, y amasar la mezcla.
Cuando la masa llega a consistencia media, añadir los ajos que se golpean con el resto de sal.
Después de amasando la masa con el ajo durante unos minutos más, cubrirlo y de descanso durante 1 hora.
Divide la masa descansado en 12 piezas iguales, y la forma en pelotas, cubrirlos y de descanso de 20 minutos más.
Coloque la masa bolas que se cultivan hasta al final del tiempo de descanso en la bandeja del horno engrasados después del laminado por un tiempo con espacios entre ellos.
Difundir el resto de yema de huevo todo por la ayuda de un pincel y espolvorear nigella semillas en la parte superior.
Coloque el scones en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C por mucho tiempo.
Hornear hasta que su superficie roja, a su vez totalmente.
Scones Coloque la bolsa de nylon en vez que las retire de la estufa y la refrigeración.
Tome de la bolsa de nylon cuando se quiere comer.

Nota: Puede servir scones con queso, o soujouk de oliva.