



Skon

Skon



1 bustina di lievito bastoncino
1 bicchierino di zucchero semolato
Un bicchierino di l'acqua fresca
Mezzo pacco di burro
Un bicchiere di latte
Un bicchiere di uva secca
Un pizzico di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
Un bicchierino di zucchero semolato

- # Lievito l'acqua e zucchero semolato si mettono in una ciotola profonda e si miscelano bene alla sopra si aggiunge burro sciolto latte e sale si miscelano poi si aggiunge la farina piano piano finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dopo si aggiunge uva lavata e filtrata e si miscela bene.
- # Poi si coperta impasto e si lascia riposare circa per 45 minuti o mezz'ora.
- # Dopo del tempo impasto si inverte sul tavolo Farinato si apre con il rullo larghezza di un centimetro.
- # Poi impasto si taglia con un bicchiere di pezzi Siri rotolano e si riaprono con il rullo
- # Poi i panini preparati si filano nel vassoio oliato oppure sulla carta oleata così si aspettano circa per 20 o 25 minuti.
- # Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi rimane finché i panini arrossiscono bene.
- # Dopo aver levato dal forno alla sopra si pizzica lo zucchero semolato e servirsi in caldo.

Nota: Skon ed un panino che consumano inglesi nella colazione insieme con miele burro e marmellata.