



## Scones

Harina de trigo	5,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	5,000 kg
Manteca de cerdo/Mantequilla	2,500 kg
Azúcar	1,000 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
Leche (aprox.)	4,500 kg
Total	18,200 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la leche) durante 1 minuto. Luego, añadir la leche y mezclar hasta que el líquido se haya absorbido. Si se desea, se puede añadir una mezcla de frutas deshidratadas (pasas, orejones, etc.) como alternativa hasta 25% de adición.
- Temperatura de la masa: 23 - 24 °C.
- Laminar una "manta" de 10 - 12 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer sin fermentar a 220 °C (sin vapor) durante unos 15 minutos.