

Traditsioonilised skoonid

- 350 g isekerkivat jahu, lisaks veidi tööpinnale puistamiseks
- 1/4 tl soola
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 85 g võid, kuubikuteks lõigatud
- 3 sl tuhksuhkrut
- 175 ml piima
- 1 tl vanilliekstrakti
- tilgake sidrunimahla
- lahtiklopitud muna pealispinna määrimiseks
- moosi ja vahustatud koort serveerimiseks

Kuumuta ahi 220 kraadini (pöördõhk 200 kraadi/gaas 7). Sõelu isekerkiv jahu suurde kaussi, lisa neljandik tl soola ja küpsetuspulber, seejärel sega.

Lisa või ning sega kätega, kuni mass meenutab peent puru. Lisa tuhksuhkur.

Vala piim anumasse ja soojenda mikrolaineahjus umbes 30 sekundit, kuni see on soe (mitte kuum). Lisa vanilliekstrakt ja tilgake sidrunimahla, seejärel aseta segu hetkeks kõrvale.

Pane ahjuplaat kuumenema. Tee kuivainete segu keskele süvend, lisa vedelik ja sega kiiresti võinoa abil – segu jääb alguses üsna märg.

Puista tööpinnale jahu ja aseta tainas sinna. Raputa tainale ja kätele pisut rohkem jahu, seejärel voldi tainast 2–3 korda, kuni see on veidi siledam. Vajuta tainas umbes 4 cm paksuseks kettaks. Võta 5 cm läbimõõduga lõikur (sileda teraga lõikurid jäätavad parema ääre, mis kerkib paremini) ja kasta see jahusse. Lõika tainast välja neli skooni. Vajadusel suru ülejäänud tainas uuesti kettaks ja lõika veel neli.

Määri skoonid pealt lahtiklopitud munaga, seejärel aseta need ettevaatlikult kuumale ahjuplaadile. Küpseta 10 minutit, kuni skoonid on kerkinud ja pealt kuldpruunid. Söö soojalt või jahtunult samal päeval, määrides peale heldelt moosi ja koort. Kui soovid skoone külmutada, lase neil esmalt jahtuda. Sulatamisel soojenda neid madalal kuumusel ahjus (umbes 160 kraadi, pöördõhk 140 kraadi/gaas 3) paar minutit, et värskendada.