



Scones, ricetta e varianti delle focaccine inglesi da accompagnare al tè

Sono i tipici panini da farcire con confettura di fragole e clotted cream che vengono serviti durante l'afternoon tea time britannico. Ecco la ricetta e le varianti di questa stuzzicante invenzione inglese.



Ricetta Scones, tutti i segreti delle focaccine inglesi originali

Gli scones sono i tipici **panini dolci o salati** che accompagnano il momento del tè britannico e vengono preparati con farina, un pizzico di sale, agenti lievitanti, burro, zucchero e latte. [La loro storia \(leggila qui nel dettaglio\)](#) si perde nella notte dei tempi e la stessa origine del nome è incerta, sebbene la tesi più accreditata ne fissi i natali in Scozia.

Scones con confettura di fragole e clotted cream

Gli scones vanno serviti caldi e, per tradizione, accompagnati con **confettura di fragole** e [clotted cream](#), una panna **tipica della Cornovaglia** e del **Devon** dal sapore poco dolce, densa e corposa. Ricca di grassi, prodotta con latte crudo, rappresenta uno dei pochi DOP inglesi e secondo l'**Oxford Companion to Food** sarebbe derivata dal Kaymak ossia un prodotto lattiero-caseario originario dell'Asia centrale, e introdotta dai mercanti fenici circa 2000 anni fa.

Nelle fattorie del Devon e della Cornovaglia, la **clotted cream** si otteneva lasciando riposare al caldo e per molte ore (fino a due giorni) il latte appena munto, sistemato in un recipiente molto largo e basso. Successivamente con una schiumarola si provvedeva a separare la ricca panna, di color giallino e molto denso – che piano piano veniva a galla – dal latticello sottostante con cui si sarebbero, invece, impastati gli scones, rendendoli più vaporosi.

L'autentica clotted cream, attualmente, viene ancora prodotta solo nel sud-ovest della Gran Bretagna per essere poi distribuita anche in Irlanda e in Australia. Sebbene sia possibile

prepararla anche in casa ma sarebbe eccessivamente laboriosa perchè richiede circa 12 ore di cottura in forno ad una temperatura costante di 80°C. In alternativa, si consiglia di ovviare alla sua mancanza preparando una crema più leggera ma ugualmente deliziosa frullando insieme del mascarpone con della panna UHT con l'aggiunta di una goccia di limone e zucchero.

I più esperti suggeriscono di acquistare una confezione a lunga conservazione da 200 ml che contenga però solo panna, priva cioè di agenti addensanti come la [carragenina](#). Senza scuoterla, estrarre la parte più densa ed eliminare il latticello. Naturalmente, sarà possibile usare anche della semplice panna montata.

Ricetta Scones, tutti i segreti delle focaccine inglesi

Ingredienti per 10 scones

- 300 grammi di farina di frumento, orzo o avena o un mix delle tre
- 2 cucchiaini di [cremor tartaro](#)
- 1 cucchiaino raso di bicarbonato di sodio
- due cucchiari di zucchero semolato
- ½ cucchiaino di sale (un pizzico)
- 80 grammi di burro freddo
- 125 ml di latte o 6 cucchiari di latticello o, in alternativa, 100 ml di latte e 25 ml di yogurt
- 1 uovo grande per spennellare o del latte o del burro fuso

Preparazione

1. In una ciotola unire la farina con i due agenti lievitanti, il sale e lo zucchero
2. Aggiungere il burro tagliato a pezzetti e strofinare fino ad ottenere un impasto bricioloso di dimensioni uniformi



Unire farina, agenti lievitanti, sale, zucchero e burro (Foto © Carmen Bilotta).

3. Unire il latte, continuando a lavorare l'impasto con le mani su una spianatoia e con dei movimenti morbidi ma decisi così da permettere al composto di inglobare più aria possibile. Se dovesse servire, aggiungere ancora un po' di farina, ma non troppa perchè l'impasto dovrà essere morbido, non troppo duro e compatto. Per avere dei buoni scones, infatti, si dice che il segreto sia proprio quello di maneggiare poco l'impasto prima di cuocerlo. Questo, soprattutto, per evitare di avere degli scones duri e meno friabili. Se l'impasto apparirà colloso vorrà dire che la lavorazione è stata ottimale
4. Stendere l'impasto con un mattarello su un piano leggermente infarinato e spianarlo fino ad ottenere uno spessore di circa 1,5 cm meglio se 2



Spianare l'impasto con un mattarello (Foto © Carmen Bilotta).

5. Con una forma circolare ben infarinata e del diametro di 6/7 cm (un coppapasta, un bicchiere o una forma smerlata, come vorrebbe la tradizione) creare le formine. Su una teglia rivestita di carta forno, disporre i dischi ottenuti, ben distanziati. Spennellare la superficie di ciascuno con l'uovo leggermente sbattuto o con del latte o una miscela dei due



Creare le formine rotonde degli scones (Foto © Carmen Bilotta).

6. Infornare nel forno preriscaldato a circa 200°/220°C e cuocere per 10-15 minuti massimo

(dipenderà dal forno) in modalità statica

- Una volta pronti, dovranno apparire ben lievitati, alti e appena dorati in superficie, mentre l'aspetto non completamente omogeneo e "pulito" è certamente voluto



Gli scones saranno cotti quando appariranno dorati (Foto © Carmen Bilotta).

- Traferire gli scones su un piatto da portata e servire ancora tiepidi accompagnandoli a un buon [Earl Grey tea](#), da servirsi con un goccio di latte e senza zucchero
- Farcire abbondantemente con una confettura di fragole, burro e panna in alternativa alla clotted cream, irreperibile in Italia.

Consigli utili

- La rapidità di esecuzione nella preparazione e cottura degli scones sembrerebbe renderli simili ai biscotti. In realtà a differenziarli da questi ultimi è la quantità di lievito utilizzata, notevole e di molto superiore negli scones dal momento che deve garantirne la cottura in massimo 15 minuti.
- Nel pieno rispetto della tradizione inglese, la ricetta originale non cita il semplice lievito per dolci dal momento che è preferibile ricorrere al **bicarbonato di sodio** e al **cremor tartaro**, elemento alcalino il primo, acido il secondo, da usare separatamente per poterli dosare liberamente a seconda della necessità.
- Elisabeth David** nel celebre libro "**English Bread and Yeast Cookery**", pone gli scones tra i soda bread e spiega come nel comune lievito per dolci all'elemento alcalino e acido si aggiunga un terzo elemento a base di amido. Le reazioni chimiche che si generano attraverso l'utilizzo del lievito per dolci o di bicarbonato e cremor tartaro sono ovviamente molto diverse.
- Per assicurare l'autenticità dei sapori, sarebbe meglio utilizzare la **farina inglese ShiptonMill**, una self-raising flour, **che contiene già gli agenti lievitanti**. La farina italiana, infatti, è considerata troppo sottile per la preparazione degli scones.
- Qualora non si intenda fare a meno della autentica clotted cream, si consiglia, invece, di procurarsi direttamente dalla Cornovaglia la clotted cream Rodda's.
- Quando si usa la formina per ricavare i singoli pezzi, bisogna fare attenzione a non ruotare la stessa con le dita per tagliare meglio l'impasto. Si otterranno così degli scones meglio

lievitati, mentre la torsione “chiuderebbe” l’impasto sui lati, privandolo della spinta necessaria a farli crescere e gonfiare.

- Appena sfornati, a metà della pagnottella, dovrebbe essere visibile una sorta di striscia più chiara, quasi un taglio che si dovrebbe formare in cottura.
- Gli scones **andrebbero serviti ancora caldi** perché più sono freschi, più sono buoni e maggiore è la fragranza. Se conservati in un contenitore ermetico dureranno, comunque, un paio di giorni.
- Sebbene si consigli di consumarli in giornata, gli scones, **possono anche essere congelati, una volta raffreddati**. Quando si desidererà mangiarli, basterà scongelarli a temperatura ambiente per circa due ore oppure nel microonde e passarli successivamente nel forno caldo.

Varianti degli scones, dolci e salate

Nonostante la versione più diffusa e conosciuta sia quella “nature”, è possibile aggiungere anche una nota personale a queste focaccine inglesi. Esistono, infatti, delle **varianti degli scones leggermente più zuccherate**, arricchite da uva sultanina o uva passa, oppure da gocce di cioccolato. Altre prevedono l’uso delle uova nell’impasto (circa due) o includono del formaggio (per lo più nella versione salata). Sarebbe più corretto affermare che ognuno prepara gli scones seguendo la ricetta di famiglia.

In Australia sono diffusi degli **scones alla zucca**, che contengono la purea di zucca nell’impasto, e gli **scones ai datteri**, secchi e tritati. Negli Stati Uniti molto popolari sono, invece, quelli al **lampone o ai mirtilli e cannella**.

In Ulster e in Scozia esiste una varietà salata di scones, detti **tattie scones o farls soda**. Più piccoli e sottili, ma ugualmente gustosi, somigliano a delle frittelle e sono realizzati sostituendo la farina tradizionale con la farina di patate. Esistono, inoltre, una versione leggermente glassata in superficie con lo zucchero e una chiamata **“thunder and lightning”** (tuoni e fulmini) che sostituisce nella farcitura la marmellata con il miele e la melassa.

Un panino simile, ma nella versione salata, lo ritroviamo perfino in **Ungheria** e si chiama **pogacsa**, farcito con **formaggio e profumato all’aneto**.

Data di creazione

22/06/2018

Autore

carmen-bilotta