

De Engelse Afternoontea.

Recepten van Carol Dean

De Engelse afternoontea is een lichte maaltijd die tussen 15.00 en 17.00 uur wordt gegeten in Engeland.

Volgens een overlevering, ontstaan rond 1840, kreeg Anna, de 7^{de} hertogin van Bedford, tegen 16.00 uur honger en kon, of wilde zij niet wachten tot haar avondmaaltijd. Er werd een lichte maaltijd voor haar bereid met verschillende theesoorten erbij die de naam **tea** kreeg. Het idee sloeg zo goed aan dat alle Engelse mannen en vrouwen om 16.00 uur thee begonnen te drinken. Deze traditie bestaat nog steeds. De Engelse thee is niet alleen een drank, maar een lichte maaltijd met een selectie kleine gerechtjes.



Bladzijde 2 Scones



Bladzijde 3 Shortbread



Bladzijde 4 Engels vruchtenbrood



Scones

Basisrecept voor scones voor 12 stuks.

Vorbereidingstijd: 25 minuten

Baktijd: 12 minuten

Ingrediënten

1 ei	100 gr boter
1 flesje clotted cream	100 gr suiker
500 gr zelfrijzend bakmeel	250 ml melk
½ koffielepel zout	Optie: 100 gr rozijnen



Aan de slag.

- 1) Verwarm de oven voor op 220°. Zeef het meel, het zout en de suiker in een grote kom en kneed met de vingertoppen de boter erdoor.
- 2) Maak een kuiltje in het midden van het meelmengsel en giet de melk hierin. Knead alles snel tot een zacht deeg.
- 3) Leg het deeg op een met bloem bestrooid oppervlak, kneed het kort en druk of rol het uit tot een dikte van ongeveer 2 cm.
- 4) Steek er met een bebloemd uitsteekvormpje rondjes uit of snijd het met een mes in 8 punten. Leg die rondjes op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met het opgeklopte ei.
- 5) Bak de scones tot ze hol klinken als u er op klopt. (10 – 12 minuten), of goud bruin kleur.
- 6) Laat ze afkoelen op een taartenrek en serveer ze met jam en clotted cream.

Let op. Zout is niet noodzakelijk, maar versterkt wel de smaak van de scones.

Tips. Knead het deeg *zeer* voorzichtig en niet te lang, anders worden de scones hard en taai. Zelfs nauwelijks geknead deeg is waarschijnlijk al goed genoeg.

Voeg tijdens het kneden niet te veel extra bloem toe, anders worden de scones taai en droog.

Shortbread

Ingrediënten

150 gr bloem

100 gr ongezouten boter (op kamertemperatuur)

50 gr fijne suiker

Mespuntje zout

25 gr rijstebloem

Extra fijn suiker voor decoratie



Aan de slag.

- 1) Verwarm de oven voor op 220°. (Hete lucht op 130°.)
- 2) Doe de bloem in een mengkom, voeg de boter toe en meng met je vingers tot een soort broodkruimels ontstaan.
- 3) Roer fijne suiker, zout en rijstebloem door het mengsel.
- 4) Kneed het mengsel tot een soort deegbal ontstaat. Haal het deeg uit de kom en leg het op je werkblad. Kneed het deeg nog even kort tot je een mooi glad deeg hebt.
- 5) Rol het deeg uit op een met bloem bestrooid werkblad tot een lang rechthoekig plak van ongeveer 1 cm dik.
- 6) Prik met een vork gaatjes in het deeg en leg het deeg op een bakplaat met bakpapier en schuif het in de oven.
- 7) Bak de shortbread 30 – 35 minuten. In tegenstelling tot andere koeken is het bij shortbread de bedoeling dat het licht van kleur blijft.
- 8) Haal de shortbread uit de oven en snijdt de plak in lange vingers. Gebruik fijne suiker om over de shortbread te besprenkelen.
- 9) Om te serveren, laat de shortbread volledig afkoelen.

Shortbread dankt zijn naam aan zijn kruimelige textuur (vanuit een oude betekenis van "short").

Engels Vruchtenbrood

Ingrediënten

125 gr boter	½ koffielepel zout
1,5 dl water	2 theelepels bakpoeder
125 gr blanke rozijnen	125 gr basterdsuiker
125 gr blauwe rozijnen	2 grote eieren (losgeklopt)

Aan de slag.

- 1) Smelt de boter in een grote steelpan, voeg het water, de blanke en blauwe rozijnen toe.
- 2) Breng het geheel aan de kook, draai het gas lager en laat ongeveer 5 minuten zachtjes koken.
- 3) Neem de pan van het vuur. Zeef hierboven het bakmeel, bakpoeder en zout. Roer met een houten lepel door elkaar.
- 4) Vet een broodvorm in met boter en doe het beslag in de vorm.
- 5) Verwarm de oven voor op 180°. Zet de vorm in het midden van de oven en bak het brood ongeveer 45 minuten.
- 6) Temper de oven tot 150° en bak daarna nog 15 minuten.
- 7) Haal de vorm uit de oven. Laat deze even afkoelen en stort het brood vervolgens op een taartrooster en laat het brood afkoelen.
- 8) Serveertip. Serveer in dikke plakken met gezouten boter.

