

Scones toppade med ost och oregano



1. Blanda torra ingredienser i en skål.

1 dl HAVREFLINGOR



1 dl SPELT eller GRAHAMSMJÖL



1½ dl VETEMJÖL



1½ tsk BAKPULVER



1 tsk OREGANO



2 krm SALT



2 DL NATURELL FIL eller YOGHURT



2 msk RYPSOLJA



2. Tillsätt och rör till en jämn deg.

3. Klicka ut degen i två delar på en plåt. Fördela toppingen och lite mjöl över degbitarna.

Topping:

2 msk RIVEN OST

2 krm OREGANO

Ca 2 tsk VETEMJÖL



4. Tryck ut degen med händerna till ca 1 cm tjocka bröd. Strö på lite mera mjöl om degen fastnar i händerna.



5. Skär ett snitt i bröden och nagga med gaffel. Grädda 15 minuter i 225 grader på mellersta falsen.