



Cuisine et
dépendances

Hot Cross Buns



Les Hot Cross Buns font partie de la pâtisserie anglaise , elles sont traditionnellement servies lors du Vendredi Saint, précèdent le dimanche de Pâques. Ils tirent leur nom de la croix tracée sur le dessus de la brioche à l'aide de chutes de pâte. Ces petits pains sont délicieux encore chauds, à la sortie du four, tartinés de beurre ou garnis de confiture maison.

Ingrédients (pour 6 buns) :

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 25 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1/2 cuil à café de cannelle
- 1/2 cuil à café de gingembre en poudre
- 1 œuf
- une orange et un citron non traités
- 150 ml de lait
- 1/2 sachet de levure de boulanger sèche

Pour le glaçage :

- 20 g de sucre en poudre
- 2 cuil à soupe de lait

Pour les croix :

- 40 g de farine

Préparation :

Dans la cuve de machine à pain, verser le lait, l'œuf battu, le sucre, le beurre fondu, les épices, les zestes de fruit et le sel. Verser ensuite la farine. Creuser un trou dans la farine et y mettre la levure. Mettre en route la machine à pain programme pétrissage et levée sans cuisson.

Laisser reposer au moins 1 heure dans un endroit tiède.

Verser la pâte sur un plan légèrement fariné.

Pétrir pendant 10 min. Diviser la pâte en 6 et former des boules. Les disposer sur une plaque à fourrecouverte de papier sulfurisé.

Laisser lever à nouveau 1h dans un endroit tiède jusqu'à ce que les buns aient doublé de volume.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Mélanger le lait tiède et le sucre pour la dorure. Badigeonner les buns de ce mélange au pinceau.

Confectionner les croix : mélanger la farine avec un peu d'eau pour obtenir une pâte non collante. Partager le pâton en douze et rouler chaque boule en un fin boudin de pâte. Diposer deux boudins en les croisant sur chaque bun (comme sur la photo).

Enfourner et laisser cuire 15 à 20 min.

Le 08 Février 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/02/08/16729706.html>