

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Hot cross buns

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *45 MINUTI DI LIEVITAZIONE*



Gli **hot cross buns** sono un dolce perfetto per la colazione o la merenda, ideale per chi ama le brioches soffici e profumate. Un dolce lievitato morbido e ricco per via dell'uvetta ma anche delle spezie e, soprattutto della cannella...Ottimo per la colazione ma anche per una merenda o uno spuntino, insomma preparatelo e mangiatelo quando ne avete voglia! Facili da fare vi conquisteranno al primo morso! Ecco la ricetta per farli in maniera perfetta. E se siate a caccia di altre ricette per la colazione vi invitiamo a provare la [ciambella la limone](#), umida e profumata!

INGREDIENTI

FARINA 600 gr
LATTE INTERO caldo - 380 ml
ZUCCHERO 55 gr
LIEVITO DI BIRRA 14 gr
BURRO 60 gr
UVETTA 120 gr
UOVA 1
SPEZIE MISTE 1 cucchiaino da tè
CANNELLA ½ cucchiaino da tè

PER IL PASTELLO PER LA DECORAZIONE A CROCE

FARINA 75 gr
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tè
ACQUA 80 ml

PREPARAZIONE

- 1 Per fare gli hot cross buns, miscelate il lievito, lo zucchero ed il latte in una piccola ciotola; coprite e lasciate in un posto caldo per circa 10 minuti i fino a che il composto risulti schiumoso.



- 2 Setacciate la farina e le spezie in una ciotola capiente, incorporatevi il burro, l'uovo e l'uvetta ed amalgamate gli ingredienti.



- 3** Aggiungete il composto con il lievito ed impastate fino ad ottenere una pasta morbida ed appiccicosa.



- 4** Coprite il tutto e lasciate lievitare in un posto caldo per circa 45 minuti o fino a che sia raddoppiato in volume.

Ungete uno stampo di 23 cm.

Trasferite l'impasto su di una superficie infarinata e impastate per circa 5 minuti o fino a che diventi liscia.



- 5** Dividete l'impasto in 16 pezzi e formate delle palline. Disponete le palline d'impasto nello stampo preparato, coprite e lasciate lievitare ancora per 10 minuti o fino a che le palline abbiano raggiunto il bordo della teglia.



- 6** Nel frattempo scaldate il forno a 220°C statico o 200°C ventilato.

Preparate il pastello per le croci: miscelate la farina e lo zucchero in una ciotola. Incorporate gradualmente abbastanza acqua da formare un pastello liscio che trasferirete in una sac à poche.



- 7 Praticate delle incisioni a croce su ciascun panino e distribuitevi sopra il pastello utilizzando la sac à poche.



- 8 Infornate i panini per circa 20 minuti o fino a che siano molto ben dorati. Sformate i panini e lasciateli raffreddare su di una griglia.

Servite il dolce freddo.

CONSIGLIO

Al posto dell'uvetta, cosa potrei usare?

Puoi anche non metterla oppure sostituirla con le gocce di cioccolato.

Quanto tempo durano?

Un paio di giorni se chiusi in un sacchetto.