

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Hot cross buns

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: +1 ORA 30 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



LATTE 1 cucchiaio da tavola

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 60 gr

LATTE 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Fate intiepidire il latte e aggiungete il lievito ed il mezzo cucchiari di zucchero semolato, mescolate e lasciare riposare per 10 minuti.



- 2 Nel frattempo in una ciotola mescolare la farina, lo zucchero di canna, le spezie, il sale e la scorza grattugiata di limone.



3 Trascorsi i dieci minuti aggiungete alla farina il latte con il lievito. Aggiungete gradualmente le uova, lasciando incorporare bene ogni uovo all'impasto prima di aggiungere l'altro.

Infine unite il burro e impastare bene il tutto fino ad avere un impasto liscio ed elastico. Per ultima unite l'uva sultanina.



4 Mettete l'impasto in una ciotola leggermente unta, coprite con della pellicola trasparente e lasciate lievitare in luogo tiepido per 1-2 ore o fin quando l'impasto raddoppia.

Trascorso questo tempo "sgonfiare" la pasta lievitata e dividerla in 12 pezzi uguali.

Riporre i buns ben distanziati sopra una placca da forno foderata di carta forno e lasciarli

lievitare ancora per 30 minuti.

Pre-riscaldare il forno a 200°C.

Spennellate i buns con l'uovo sbattuto insieme al latte. Con un coltello leggermente imburrito incidete una croce sulla superficie di ogni bun ed infornate il tutto per circa 15-20 minuti.

Per la glassa: mescolare lo zucchero a velo col cucchiaino di latte fino ad avere una glassa consistente.

Con la tasca da pasticciere disegnare una croce di glassa sul taglio di ogni bun, lasciate asciugare e servite.



