

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Hot cross buns

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



1 uovo

1 cucchiaio di latte.

PER LA GLASSA

60 g di zucchero a velo

1 cucchiaio di latte.

PREPARAZIONE

- 1 Riscaldare il latte e, quando è tiepido, unire il lievito, il mezzo cucchiaio di zucchero e lasciar riposare per 10 minuti.



- 2 Nel frattempo, in una ciotola, mescolare farina, zucchero di canna, spezie, sale e scorza di limone.



- 3** Trascorsi i dieci minuti, aggiungere alla farina il latte lievitato. Aggiungere gradualmente le uova, lasciando incorporare bene ogni uovo all'impasto prima di aggiungere l'altro.

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



- 4** Mettere l'impasto in una ciotola leggermente unta, coprire con della pellicola trasparente e lasciar 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 su di una teglia foderata di carta forno e lasciarli lievitare ancora per

30 minuti fino al raddoppio.

Pre-riscaldare il forno a 200°C.

Spennellare i buns con l'uovo sbattuto insieme al latte. Con un coltello leggermente imburato, incidere una croce sulla superficie di ogni bun ed infornare il tutto per circa 15-20 minuti (o fino a quando sono cotti e belli dorati).

Per la croce di glassa, mescolare lo zucchero a velo col cucchiaino di latte fino ad avere una glassa consistente. Con la tasca da pasticciare disegnare una croce di glassa sul taglio di ogni bun, lasciar asciugare e servire.





NOTE

Nei paesi anglosassoni gli hot cross buns sono una sorta di panini dolci con uvetta e cannella che si consumano tradizionalmente nel periodo di Pasqua, in particolare di Venerdì Santo. Si tratta di una ricetta antichissima a cui nei secoli sono state attribuite una serie di proprietà magico-terapeutiche (i buns sfornati di Venerdì Santo che secondo la leggenda non ammuffivano appesi al soffitto della cucina venivano conservati come porta-fortuna fino alla Pasqua seguente e ridotti in polvere venivano usati per curare ogni genere di malanno). Le dosi indicate sono per 12 buns.