

HOT CROSS BUNS



Pour six personnes :

Ingredients :

- 1 sachet de levure de boulanger ;
- 100g de sucre en poudre ;
- 35cl de lait chaud ;
- 450g de farine ;
- une pincée de sel ;
- 2 cuillères à café de cannelle ;
- 1 cuillère à café et demie de gingembre ;
- 50g de beurre mou ;
- 1 œuf ;
- 200g de raisins secs.

Pour les croix :

- 2 cuillères à soupe d'eau ;
- 2 ou 3 cuillère à soupe de farine.

Préparation :

Délayer la levure, le lait chaud, puis laissez lever 10 minutes, le temps d'activer la levure.

Dans un saladier, mélanger la farine et le beurre du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange ressemblant à de fines miettes. Ajoutez les épices (cannelle, gingembre), le sucre, les raisins secs et l'œuf. Mélangez bien. Faites un puits au centre et incorporez petit à petit le lait+ la levure. Vous obtenez une pâte collante. Pétrissez-là, à la main, sur un plan fariné, pendant plusieurs minutes ou au robot, afin d'obtenir une pâte élastique qui ne colle plus aux doigts.

Dans un endroit tiède, laissez lever la pâte (dans un saladier légèrement huilé, et recouvert d'un torchon) pendant au moins 1h ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Divisez la pâte en 12 boules. Posez les dans un plat rectangulaire allant au four, ou une plaque de four, que vous aurez recouvert de papier sulfurisé.

Laissez lever en recouvrant d'un torchon propre dans un endroit tiède pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un bol mélangez la farine et l'eau afin d'obtenir une pâte lisse. A l'aide d'une poche à douille dessiner une croix sur chaque boule. Enfourez et laissez cuire pendant 35 minutes en surveillant.

A servir chaud.

Serves 6 :

Ingredients :

- 1 packet of yeast ;
- 100g caster sugar ;
- 35cl warm milk ;
- 450g flour ;
- a pinch of salt ;
- 2 teaspoons of cinnamon ;
- 1 1/2 teaspoon of ginger ;
- 50g soft butter ;
- 1 egg ;
- 200g sultanas.

For the cross :

- 2 tablespoons of water ;
- 2to3 tablespoons of flour.

Making :

Mix the yeast and the warm milk. Rest for 10 minutes.

In a big bowl, mix the flour and the butter to make light crumbs. Add the cinnamon and ginger, the sugar and the sultanas. Mix well. Beat in the egg.

Dig a well into the dough. Pour in gently the milk and yeast. Knead until the dough doesn't stick any more. Add flour if necessary. Rest in a warm place for 1h to 1h30.

Divide the dough into 12 buns and put them into a tin covered with baking paper. Leave space between them. Rest in a warm place for 30 to 45 minutes.

Pre-heat the oven at 200°C.

In a bowl, mix the flour and the water until the dough is smooth.

Use a pastry bag to draw the cross across the cake.

Bake for 30 minutes.

Eat warm with butter and jam.

Delicious !

