

Hot cross buns

Facile Préparation : 40 min Cuisson : 20 min Repos : 1 h 15 min

Ingrédients

POUR UNE QUINZAINE DE BUNS

Pour les buns :

- 1 sachet de levure de boulanger sèche
- 0,5 kg de farine de blé
- 1 pincée de sel
- 5 dag de beurre
- 0,5 hg de sucre
- 1 cuillerée à café (à thé) de cannelle en poudre
- 1 cuillerée à café (à thé) de gingembre en poudre
- 125 g de raisins secs
- le zeste d'une orange et d'un citron
- 15 cl de lait tiède
- 7,5 cl d'eau tiède
- 1 oeuf légèrement battu

Pour le glaçage :

- 40 g de sucre en poudre (1.4 oz)
- 4 cuillerées à soupe (à table) de lait

Pour les croix :

- 2 cuillerées à soupe (à table) de farine

Pour les croix :

- 2 cuillerées à soupe (à table) de farine

Préparation

POUR BRIOCHES HOT CROSS BUNS

- Délayez la levure dans 3 cuillerées à soupe d'eau tiède. Laissez lever 15 min.
- Mêlez la farine et le sel dans un saladier. Ajoutez le beurre.
- Frottez la farine et le beurre du bout des doigts jusqu'à ce que le beurre disparaisse en fines miettes.
- Ajoutez la levure, le sucre, les épices, les raisins secs et les zestes.
- Creusez un trou au milieu du saladier. Versez-y le lait, l'eau et l'oeuf.

- Mélangez à la cuillère en bois en incorporant peu à peu la farine au liquide. Versez la pâte sur un plan légèrement fariné.
- Pétrissez pendant 10 min en étirant bien la pâte pour la replier sur elle-même, comme si vous vouliez y enfermer de l'air. Peu à peu, elle doit devenir élastique et ne plus coller aux doigts.
- Pesez et formez des boules en pâte d'environ 60 g. Posez-les sur une plaque huilée ou recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.
- Couvrez le tout de film plastique huilé (ou de papier sulfurisé huilé).
- Laissez lever 1h dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, jusqu'à ce que les buns aient doublé de volume.
- Préchauffez le four à 190°C (Thermostat 6 - 7).
- Faites fondre 2 cuillères à soupe de sucre dans 2 cuillères à soupe de lait. Badigeonnez-en légèrement les buns à l'aide d'un pinceau, en appuyant le moins possible pour ne pas les faire retomber.

Pour les croix : mêlez la farine et 2 cuillères à soupe d'eau pour obtenir une pâte lisse.

Mettez-la dans une seringue à pâtisserie ou une poche munie d'une petite douille lisse.

Dessinez une croix sur chaque bun.

Enfournez 20 min : ils doivent être bien dorés et sonner creux quand on tapote le dessous.

Pendant ce temps, faites fondre le reste de sucre dans le reste de lait dans une petite casserole.

Portez à ébullition, laissez bouillir tout doucement pendant 3-4 min.

Posez les buns tout chauds sur une grille. Badigeonnez-les aussitôt avec le sirop de lait.

Astuces :

- Pour faire lever les buns, vous pouvez placer les plaques près d'un radiateur, ou simplement dans le four à peine tiédi, dans ce cas, éteignez-le et fermez la porte.
- Au lieu de pétrir 10 min à la main, vous pouvez pétrir 45 secondes dans un grand bol de robot équipé d'une lame plastique, ou 2 min dans un bol avec crochet pétrisseur.