

Hot cross buns



Pour les 16 parts composant le moule tablette Demarle

Prévoir 4 heures 30 minutes en tout (environ !)

pâte : 25 minutes

repos : 2 fois 1h30

Cuisson : environ 20 minutes puis environ 30 minutes de refroidissement

Glaçage : 5 minutes

90g margarine spécial cholestérol froide (ou beurre fondu refroidi)

125ml lait

55g sucre

425g farine T55 ou T65

1 sachet 7g levure de boulangerie "express" ou "instant"

1 ccafé sel

2 oeufs moyens

1 petite ccafé cannelle

1 petite ccafé muscade

150g d'un mélange de raisins secs (des blonds et des noirs) et de cranberries à parts égales

Dorure :

1 csoupe lait

1 pincée sel

1 pincée sucre

Glaçage :

1/2 tasse = 125ml sucre glace

1 ccafé jus de citron

En map ou au robot, mettre tous les ingrédients de la brioche sauf les fruits séchés (en map respecter l'ordre des ingrédients donné par le constructeur) et lancer le prog pâte ou un pétrissage au crochet de 10 minutes vitesse 1 pause 5 minutes puis 5 minutes vitesse 2.

A la main, chauffer le lait. Battre les oeufs avec la levure et le sucre dans un bol, ajouter le lait tiède (pas brûlant surtout!) et le beurre fondu refroidi ou la margarine spécial cholestérol toute molle, mélanger. Mélanger et tamiser la farine avec les épices et le sel, former un puits dans un saladier, verser les liquides dans le puits, touiller pour incorporer la farine petit à petit en partant de l'intérieur du puits et faisant s'effriter les parois du puits au fur et à mesure avant de pétrir sur un plan de travail très légèrement fariné.



Au bip de la map signalant le moment d'introduire les fruits secs, introduire les fruits séchés.

En toute fin de pétrissage manuel ou au robot, ajouter les fruits séchés.

Dans le cas d'un pétrissage au robot, il est nécessaire de pétrir un peu la pâte à la main sur le plan de travail légèrement fariné juste pour assurer une bonne répartition des fruits séchés.

Si vous procédez en map, cette dernière se chargera de la 1ère levée. Sinon il faudra transférer la pâte terminée dans un saladier légèrement graissé et laisser lever couvert d'un torchon jusqu'à ce que le volume de pâte ait doublé. Pour moi cela représente, en cette saison, 1h30 dans mon four programmé à 30°C.

On sort ensuite la boule de pâte bien gonflée et on la place sur le plan de travail légèrement fariné. On procède avec délicatesse pour ne pas opérer un dégazage trop brutal.

Peser la boule de pâte et diviser ce poids par 16. Cela donne le poids d'une boulette de pâte.

A l'aide d'une balance et d'un coupe-pâte, détailler 16 pâtons du poids calculé ci dessus. Bouler chaque pâton pesé et le déposer dans une alvéole du moule tablette. Laisser à nouveau lever 1h30 couvert d'un torchon.

Préparer la dorure et la passer délicatement au pinceau sur les boules de pâte.

Prendre une paire de ciseaux pour tracer une croix sur chaque boule. On commence par couper une boule dans un sens, ce qui dégage une ligne en creux. Pour faire l'autre branche de la croix, on procède en 2 fois, de part et d'autre de la ligne dessinée par la première coupe, sinon les lèvres de la 1ère coupe se referment et c'est tout moche. Il se peut que les pâtons dégazent un peu lors de cette opération. Ce n'est pas grave, le fait ensuite d'enfourner à four froid corrigera cela.

Enfourner aussitôt à four froid et régler le four sur 180°C. J'utilise le mode brioche de mon four dont je modifie la température pré-réglée pour atteindre 180°C.

Cuire environ 20 minutes. Surveiller..

Laisser refroidir une vingtaine de minutes.

Pendant ce temps, préparer le glaçage. Verser le glaçage dans une petite poche ou dans un sac congélation, percer la pointe ou un angle et dessiner les lignes blanches dans les croix. Moi, j'ai un flacon spécial déco en plastique et c'est ce que j'ai utilisé pour ce faire.