

Hot cross buns

Recette extraite du livre « Cookies, muffins and co » de Pascale Weeks

Ingrédients :

- 450g de farine
- 11g de levure de boulanger
- 1 cc de sel
- 50g de sucre
- 1 cc de quatre-épices
- 1/2 cc de cannelle
- 1/2 cc de gingembre en poudre
- 75g de raisins secs
- 75g d'écorces d'oranges confites
- 20 cl de lait tiède
- 1 oeuf battu
- 50g de beurre fondu
- pour le glacage : 4 cs d'eau + 4 cs de sucre
- pour le décor : 50g de farine et suffisamment d'eau pour pouvoir étaler la pâte

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre et les épices. Incorporer les fruits secs et mélangez. Faire chauffer le lait pour qu'il soit tiède. Faire un puit au centre des éléments secs et verser le lait tiède, l'oeuf et le beurre fondu. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule. Pétrir cette boule pendant 10 minutes (je fait pour ma part toute cette étape au robot). Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Après ce repos, enfoncer le poing dans la pâte pour faire sortir l'air. Former 12 (ou plus) petits pains de forme carrée. Les poser sur les plaques et former une croix sur chacun à l'aide d'un couteau. Préchauffer le four à 200°. Faire reposer les petits pains pendant 30 minutes.

Pour le décor (facultatif) : préparer une pâte en mélangeant la farine à suffisamment d'eau pour pouvoir la travailler. Etaler la pâte finement et la couper en bandes de 5 mm. A la fin de la période de repos des petits pains, couper chaque bande en deux, humecter-les et les poser sur la croix des petits pains.

Enfourner les buns pendant 15 minutes environ. Pendant ce temps, préparer le sirop en mélangeant 4 cs d'eau et 4 cs de sucre. Chauffer ce mélange 40 secondes au micro-ondes. Les buns sont cuits lorsqu'ils sont dorés et qu'ils sonnent creux lorsque l'on tape le dessous. Dès la sortie du four, badigeonner avec le sirop.

Les hot cross buns se mangent de préférence tièdes. Ils sont délicieux tartinés de beurre et d'une bonne confiture maison...