



Irish hot cross buns



TEMPS DE PRÉPARATION

60 minutes



HEURE DE CUISSON

20 minutes



POUR

10 petits pains



PRÉPARÉ PAR

Zach Gallagher

Difficulté ★★★★★



Mes ingrédients

- 460g de farine de pain
- 2 cuillères à soupe d'épices mélangées
- 1 tasse de raisins secs
- 1/2 cuillère à café de sucre glacé
- 90g de beurre
- 1 œuf
- 1 sachet de levure
- 250ml de lait chaud
- 1 pincée de sel
- zeste râpée d'une orange



Comment cuisiner

01. Mettre la farine, le sel et les épices mélangées dans un bol, et leur donner un coup de fouet rapide pour mélanger.
02. Frotter le beurre dans le mélange de farine jusqu'à ce qu'il ressemble à de la chapelure fine. Ajouter la levure, le sucre, l'œuf battu et le lait, et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- 03.
04. Pétrir pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Si vous utilisez un robot de cuisine pour faire ces petits pains, faire tourner cinq minutes sur la position faible avec le crochet de pâte.

05. Ajouter les fruits secs et le zeste d'orange râpée et pétrir encore une minute.
06. Abaisser légèrement le mélange et couper la pâte en 10 morceaux. Roulez-les en boules sur la table à l'aide de votre main et placez-les sur une plaque de cuisson. Laissez une largeur suffisante entre chaque pain afin qu'ils puissent lever sans se toucher.
07. Pour faire la croix, mélanger 1 tasse de farine avec environ 3 cuillères à soupe d'eau froide pour faire une pâte molle de base.
08. Aplatissez très mince et couper en petites lanières. Humidifier avec un peu d'eau et coller au dessus de chaque pain.
09. Prendre une longueur de pellicule plastique et badigeonner d'un peu d'huile de cuisson. Placez-le lâchement sur le dessus des petits pains (côté huilé vers le bas)
10. Laisser lever pour doubler de taille - environ 20 minutes en fonction du temps et la chaleur de la chambre.
11. Cuire au four préchauffé à 390 °F pendant 20 minutes.
12. Les pains croisés chauds sont traditionnellement saupoudrés avec du sucre glace et d'eau quand ils sont encore chauds.

Enjoy!

