

Hot cross buns

Come prima ricetta del 2016 ecco un altro dolcetto inglese!

Questi paninetti semi-dolci sono molto tipici nel Regno Unito, e solitamente vengono preparati durante il periodo pasquale, per ricordare con la loro forma ovviamente la Crocifissione. Sono diffusi in tutti gli antichi possedimenti inglesi, come Canada, India, Australia, Nuova Zelanda, ecc.

Il *bun* è un panino, di solito semidolce, di forma arrotondata o a spirale (ricordano un po' le brioche siciliane) che si accompagna spesso con burro o marmellata.

Per prepararli ho usato la ricetta di Nigella Lawson.



Ingredienti:

- per la pasta:
 - 175 ml latte
 - 50 gr burro
 - la buccia di un'arancia o un limone
 - 1 chiodo di garofano
 - 2 bacche di cardamomo verde
 - 400 g farina 0
 - 1 bustina di lievito di birra disidratato
 - 125 gr di frutta secca mista (incluse le uvette)
 - 1 cucchiaino di cannella in polvere
 - 1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere
 - 1/4 di cucchiaino di zenzero in polvere
 - 1 uovo
- per lucidare prima della cottura:
 - 1 uovo intero
 - due cucchiai di latte
- per la croce:

- 3 cucchiaini di farina
- 1/2 cucchiaio di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di acqua
- per glassare:
 - 2 cucchiaini di zucchero semolato
 - 2 cucchiaini di acqua bollente

Riscaldare il latte in una casseruola, aggiungere il burro, la scorza grattugiata dell'arancia, le due bacche di cardamomo e il chiodo di garofano. Non appena il burro è completamente sciolto spegnere il fuoco e lasciare in infusione finché il composto non raggiunge la temperatura ambiente (circa 10-15 minuti).



A questo punto, aggiungere l'uovo e mescolare bene con una piccola frusta.

Pesare il resto degli ingredienti, tritando grossolanamente la frutta secca.

(Per misurare correttamente le spezie, sarebbe utile possedere i cucchiaini/misuratori in modo da dosare esattamente cucchiaini e cucchiaini)

Togliere il cardamomo e il chiodo di garofano dall'infusione, e versarla nella ciotola dell'impastatrice insieme a tutti gli ingredienti secchi.



Impastare per alcuni minuti finché la pasta non assume una consistenza liscia e setosa.



Formare una palla, trasferirla in una ciotola leggermente unta di burro, coprire con pellicola e mettere a riposare in frigorifero fino alla mattina successiva, circa 12 ore di riposo.

(Questo passaggio si può anche saltare, lasciando lievitare subito la pasta in luogo tiepido per circa 2 ore, ma con 12 ore di riposo in frigorifero miglioreranno molto la consistenza e la sofficità dell'impasto finale).

Riprendere l'impasto, dividerlo in 16 parti e formare delle palline abbastanza tonde. Disporre su una teglia ricoperta con carta forno e, con un bastoncino o con il retro di un normale coltello da tavola, incidere leggermente la superficie formando una croce su ciascun *bun*.



Coprire i panini con uno strofinaccio e lasciare lievitare per 45 minuti.

Preriscaldare il forno (statico) a 220°.

Sbattere l'uovo con il latte e, con un pennello da cucina, lucidare i *buns*.

In una seconda ciotola, formare la crema per creare le croci: unire la farina, lo zucchero e l'acqua, e con un cucchiaino mescolare bene fino ad eliminare tutti i grumi, ottenendo un

impasto liscio e piuttosto vischioso, quasi denso.



Utilizzando un cucchiaino da caffè, creare le croci nei solchi dei panini.



Infernare per 15-20 minuti, finché la superficie dei *bun* non risulterà ben colorata.



Rimuovere dal forno e preparare la glassa: bollire un poco di acqua dopodiché versare lo zucchero in una ciotolina ed aggiungervi due cucchiari di acqua, mescolare finché lo zucchero non è completamente dissolto. Lucidare la superficie dei panini con un pennello da cucina.

Lasciare raffreddare i *buns* su una gratella e servire freddi. Si conservano, ben chiusi, per alcuni giorni.

Una curiosità? Agli Hot Cross Buns è associata anche un'antichissima ninna-nanna inglese, risalente al '700, che recita:

Hot cross buns!

Hot cross buns!

one a penny, two a penny,

Hot cross buns!

If you have no daughters,

give them to your sons.

One a penny two a penny,

Hot cross buns!