

How to make hot cross buns



Ingredients for the buns:

640g (bread) flour
110g sugar
9g yeast
2 tsp cinnamon
½ tsp salt
50g butter (melted & cooled)
375 ml milk (warm)
210g sultanas
2 oranges (zest only)
1 egg (at room temperature)

Ingredients for the crosses:

75g white flour
85 ml water

Ingredients for the glaze:

2 tbsp. apricot jam
2 tsp water

Ingredienti per i 'panini':

640g farina tipo '0'
110g zucchero
9g lievito
2 cucchiaini cannella
½ cucchiaino sale
50g burro (sciolto e raffreddato)
375 ml latte tiepido
210g uva sultanina
2 arance (scorza soltanto)
1 uovo (temperatura ambiente)

Ingredienti per le croci:

75g farina bianca
85ml acqua

Ingredienti per la glassa:

2 cucchiai marmellata all'albicocca
2 cucchiaini acqua

How to make the dough:

1. Melt the butter and leave to cool while you prepare the other ingredients.
2. Place the flour, yeast, sugar, cinnamon, and salt in a large bowl and mix together.
3. Add the cooled melted butter, the milk, eggs, sultanas and zest from the oranges.
4. If you are making this by hand, knead the dough for about 10 minutes, adding a bit of flour until it no longer sticks to your fingers. If you decide to use a standing mixer with a dough hook, mix for 5 minutes on speed n2 until it is smooth.
5. Cover the bowl with cling film and place in a warm place. Leave the dough to rise until it has doubled in size.

How to make the buns:

1. Line a baking tray with greaseproof paper.
2. Sprinkle some flour on the work surface, place the dough on the work surface and roll it backwards and forwards to make the shape of a log. Cut into 12 equal pieces.
3. Take one piece and roll the dough into a ball..
4. Place the ball with the smooth side up on the tray. Repeat with remaining dough. Line them up in 3 rows of 4.
5. Spray a piece of cling wrap lightly with oil, then loosely place over the tray.
6. Preheat oven to 180°C.
7. Return tray to warm place and leave 30 - 45 minutes, until the dough has risen by about 75% (less than double in size).

Come preparare l'impasto:

1. Sciogliere il burro e lasciar raffreddare mentre prepari gli altri ingredienti.
2. Mettere la farina, il lievito, lo zucchero, la cannella e il sale in una grande ciotola e mescolare.
3. Aggiungere il burro fuso raffreddato, il latte, le uova, l'uva sultanina e la scorza delle arance.
4. Se lo impastate a mano, lavorate l'impasto per circa 10 minuti, aggiungendo un po' di farina fino a quando non si attaccherà più alle vostre dita. Se decidi di utilizzare una planetaria con gancio per impastare, impasta per 5 minuti a velocità n2 fino ad ottenere un composto omogeneo.
5. Coprire la ciotola con pellicola trasparente e mettetela in un luogo caldo. Lasciare lievitare l'impasto fino a quando non sarà raddoppiato di dimensione.

Come preparare i 'panini':

1. Coprire una teglia con della carta da forno.
2. Cospargere un po' di farina sul piano di lavoro, adagiare l'impasto sul piano di lavoro e arrotolarlo avanti e indietro fino a formare un tronco. Tagliate in 12 pezzi uguali.
3. Prendi un pezzo e arrotolare fra le mani fino a formare una palla.
4. Posizionare la pallina con il lato liscio rivolto verso l'alto sul vassoio. Ripeti con la pasta rimanente. Allinearli in 3 file da 4.
5. Spruzzare leggermente un pezzo di pellicola trasparente con olio, quindi posizionarlo senza stringerla sulla teglia.
6. Preriscaldare il forno a 180°C.
7. Riportare la teglia in un luogo caldo e lasciare agire 30 - 45 minuti, fino a quando l'impasto non è lievitato di circa il 75% (meno del doppio).

How to make the crosses:

1. Mix the flour and water until you form a thick runny paste.
2. Spoon the mixture into a 3 mm piping bag or use small freezer bag and cut the corner off.
3. Remove the cling film and make crosses onto the buns.

Come creare le croci:

1. Mescolare la farina e l'acqua fino a formare una pasta densa e liquida.
2. Versare il composto in una sac à poche da 3 mm o utilizzare un sacchetto per congelatore piccolo e tagliare l'angolo.
3. Rimuovere la pellicola e fare delle croci sui panini.

How to bake the buns:

1. Bake for 22 minutes, or until the surface is a deep golden brown.
2. Meanwhile, place jam and water in a bowl, microwave for 30 seconds. Mix to combine.
3. Remove buns from oven and place them on a cooling rack.
4. Brush with jam mixture while warm. Allow to cool to warm before serving.

Come cucinare i 'panini':

1. Cuocere per 22 minuti o fino a quando la superficie non assume un colore dorato intenso.
2. Nel frattempo, mettere la marmellata e l'acqua in una ciotola, mettere nel microonde per 30 secondi. Mescolare per unire.
3. Rimuovere i panini dal forno e disporli su una griglia.
4. Spennellare con la miscela di marmellata mentre è calda. Lasciar raffreddare prima di servire.

