

Merci Marlène pour cette recette !

« J'ai pensé à une recette anglaise d'actualité : les Hot Cross Buns, petits pains au lait faciles à réaliser qui se font au moment de Pâques. Cela pourrait agrémenter le petit déjeuner ou le Tea pascal ».

HOT CROSS BUNS

Ingrédients :

450g de farine ordinaire
25g de levure de boulanger
60g de sucre en poudre
200 ml de lait chaud
1c à café de sel
1c à café de quatre épices
75g de raisins secs(facultatif)
50g de fruits confits (facultatif)
1 oeuf battu
50g de beurre fondu



1. Dans saladier, **farine tamisée + sel**
2. Dans un bol mélanger **la levure avec le lait chaud (pas brûlant) et la moitié du sucre.**
3. Faire un puits dans la farine et y verser **le mélange précédent + oeuf battu et beurre fondu.**

Mélanger le tout.

Bien travailler cette pâte à la main (ou autre...) jusqu'à ce qu'elle devienne **lisse.**

4. Incorporer **raisins secs + fruits confits + 4 épices.**
5. Faire **une boule** et la placer dans un saladier recouvert d'**un sac plastique** ou d'un film (très important pour accélérer la fermentation et éviter le croûtage).

Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait **doublé de volume.**

6. Travailler à nouveau la pâte qui va retrouver son **volume initial.**
7. Partager le pâton en **12 ou 13 boules** (cela dépend des croyances, superstitions, quantité, ...) et les disposer sur plaque beurrée ou recouverte de papier cuisson.
8. Avec un couteau faire **une croix assez profonde** sur le dessus de chaque boule. Laisser lever à nouveau, couvert, pendant environ **25 minutes.**

9. **Préchauffer** four à **220°C.**

10. Cuire pendant **15 à 20 minutes.**

11. Délayer **le reste de sucre** dans un tout **petit peu d'eau** en faisant chauffer doucement.

12. **Badigeonner** les petits pains avec ce mélange lorsque **la cuisson sera terminée** ou 2 ou 3 minutes avant la fin de la cuisson.

13. Faire **refroidir sur grille.**