

Hot Cross Buns



ZUBEREITUNG:
CA. 35 MINUTEN + GEHZEIT



BACK- KOCHZEIT:
CA. 25 MINUTEN

ZUTATEN:

250 g Dinkelmehl Type 1 "La Forte"
250 g Weizenmehl Type 00 Nr. 6
35 g Lievito Madre EVA
70 g Zucker
1 TL Zimt
½ TL Kardamom
1/3 TL Muskatnuss
275 ml Milch
1 TL Salz
1 Ei
1 Dotter
75 g Butter
100 g Rosinen
50 g getrocknete Aprikosen
3 EL frischgepresster Orangensaft
1 TL abgeriebene Orangenschale

Für das Kreuz

50 g Weizenmehl Type 00 Nr. 6
50 g Wasser

Zum Bestreichen

etwas Milch
1 Ei
3 EL frischgepresster Orangensaft
1,5 EL Ahorn- oder Agavensirup



ZUBEREITUNG:

Mehl, Lievito Madre, Zucker, Zimt, Kardamom und Muskatnuss in die Rührschüssel geben und Rührmaschine einschalten. Milch dazugeben, anschließend das Salz. Ca. 2 Minuten lang verkneten, dann Ei und Dotter dazugeben. Sobald ein homogener Teig zustande gekommen ist, nacheinander die weiche Butter in Stücke dazugeben. Solange weiterkneten bis sich der Teig vollständig von Schüsselboden und -rand gelöst hat sowie geschmeidig und elastisch ist. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort (bestenfalls ca. 25-28°C) ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat, ca. 10-12 Stunden (falls es kühler ist, kann es etwas länger dauern).

Aprikosen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Rosinen in ein Schüsselchen geben. Orangensaft und -schale dazugeben und für ca. 30 Minuten ziehen lassen, ab und zu umrühren. Sobald sich das Teigvolumen verdoppelt hat, Rosinen und Aprikosen dazugeben und nochmals verkneten. Teig in 15 Stücke zu ca. 80 g teilen und jedes zu einer Kugel formen, dabei den Teig nach hinten ziehen und festdrücken, damit eine glatte Oberfläche entsteht. Darauf achten, dass Rosinen und Aprikosen nicht an der Oberfläche bleiben, da sie so leicht anbrennen.

Buns auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, dabei etwas Abstand zueinander lassen. Buns mit



MERANER MÜHLE GMBH
MOLINO MERANO SRL
EINPERSONENGESELLSCHAFT
SOCIETÀ UNIPERSONALE
Industriestraße 7 | Zona Industriale 7
39011 Lana (BZ), Italy
T +39 0473 497 220
F +39 0473 497 238
info@molinomerano.it
www.molinomerano.it

Milch bestreichen und zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat, ca. 2-3 Stunden.

Backofen auf 190°C (Ober- Unterhitze) vorheizen. Buns mit verquirltem Ei bestreichen. Mehl und Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Damit ein Kreuz auf jedes Bun aufspritzen und anschließend für ca. 22-25 Minuten goldgelb backen.

In der Zwischenzeit gesiebten Orangensaft mit Ahornsirup verrühren und die noch heißen Buns damit bestreichen. Warm oder kalt genießen.