



Gli Hot Cross Buns la Pasqua dall'Inghilterra

Gli Hot Cross Buns sono dei panini dolci tipici della tradizione di Pasqua in Inghilterra.

Questo slideshow richiede JavaScript.

L'Italia non è il solo paese ad avere una tradizione culinaria antichissima, anche se senza dubbio abbiamo la migliore. Comunque ogni tanto dall'estero abbiamo qualche sorpresa, come questi panini dolci dalle origini antiche ed interessanti. Sembra infatti che venissero mangiati dai sassoni durante la festa di fine inverno, un rituale pagano in onore della dea Ostre. La croce, che ora viene interpretata come simbolo cattolico, rappresentava in realtà le quattro fasi lunari. Inoltre nella tradizione cattolica venivano preparati e mangiati il venerdì santo, non in concomitanza con la fine dell'inverno. Ci sono molte bizzarre leggende che avvolgono questo speciale dolce pasquale e ci sono altrettante citazioni letterarie, perché i Buns sono dolci deliziosi, piacciono a tutti e sono molto sfiziosi... non durano mai a lungo.

Difficoltà : media **Tempo di preparazione** : 30'+190' **Tempo di cottura** : 25'

Ingredienti per 19 pezzi

- Farina Manitoba 350 g

- Farina 00 340 g
- Zucchero semolato 130 g
- Burro 90 g
- Uvetta 100 g
- Acqua 270 ml
- Uova 2
- Latte intero 200 ml
- Lievito di birra secco 5 g
- Cannella in polvere ½ cucchiaino
- Arance 1
- Zenzero in polvere ½ cucchiaino
- Sale q. b.
- Noce moscata q. b.
- Estratto di mandorla ½ cucchiaino

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Setacciare tutta la farina Manitoba e 300 g della farina 00. Impastare insieme a 65 g di zucchero e il lievito di birra. Intiepidire il latte e aggiungerlo a filo. Ripetere l'operazione con 200 ml di acqua intiepidita. Infine aggiungere 1 uovo intero. Impastare bene e quando sarà tutto ben amalgamato aggiungere zenzero, cannella, scorza d'arancia grattugiata e noce moscata. Aggiungere il burro, ammorbidito precedentemente, poco alla volta, in modo che si amalgami perfettamente ed immediatamente dopo il sale. L'impasto sarà pronto quando risulterà omogeneo ed elastico. Formare un panetto, mettere in una ciotola, coprire e lasciare riposare per 2 h e 30' in un luogo tiepido, come in forno spento. Nell'attesa spremere l'arancia e unirla all'uvetta. Quando l'impasto sarà pronto, scolare bene l'uvetta e incorporarla. Dividere in 19 pezzi sferici l'impasto e posizionarli in una teglia su carta da forno. Spennellare la superficie con un uovo e incidere la croce su ognuno di loro. Preparare la glassa per riempire le croci con 40 ml di acqua, 40 g di farina 00 e l'estratto di mandorla. Mescolare con una frusta e con una sac-à-poche inserire la glassa nelle incisioni delle croci. Lasciare lievitare per altri 40'. Infine cuocerli in forno ventilato preriscaldato a 160 gradi per 25' o comunque finché non saranno ben dorati. Far bollire 30 ml di acqua con 65 g di zucchero fino a creare uno sciroppo. Quando i Buns saranno pronti spennellarli con lo sciroppo in modo da lucidarli. Servire e gustare

caldi... ma non troppo.

Consigli



Per questi panini dolci la sorprendente [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un Vino Passito Phileo di Mustilli. Questo passito, prodotto in quantità limitate per i più affezionati intenditori con uve 50% Falanghina, 25% Malvasia, 25% Fiano, è ottenuto da uve appassite in fruttai per circa quaranta giorni. Olfattivamente complesso, presenta una dolcezza non stucchevole e una chiosa piacevolmente sapida. Questo vino dal colore dorato è dotato di una buona limpidezza. Al naso è intenso e persistente con eleganti note fruttate, tra cui fichi secchi e confettura di albicocche, sentori di miele di acacia, biscotto, caramello, noce moscata e leggeri ricordi erbacei. Al palato è dolce, di buon corpo, abbastanza caldo e morbido; presenta una piacevole nota acida e un buon equilibrio. Temperatura di servizio consigliata 14/16°C.