

HOT CROSS BUNS

 6 ks  2 hod.

Hot cross buns sú malé korenisté buchtičky zdobené navrchu krížom, ktoré sa jedávajú na Veľký piatok v krajinách Británie, Austrálii, Novom Zélande, Kanade, Južnej Afriky, USA, Pakistane a Indii, na Malte a v mnohých krajinách Commonwealthu. Kríž ma symbolizovať ukrižovanie Ježiša Krista, voňavé korenie vo vnútri zase balzamovanie jeho mŕtveho tela. Občas sa do cesta pridáva aj pomarančová kôra, ktorej horkosť ma poukázať na utrpenie Ježiša na kríži. Obsahujú však tiež sušené ovocie, môžu to byť hrozienka, zázvor, marhule, pomaranče, brusnice a ďalšie. Po upečení sa potierajú medom a často sa podávajú s maslom a medom.

BUDETE POTREBOVAŤ:

280 g hladkej múky
125 ml mlieka
5 g sušeného droždia
80 g sušeného a kand.
ovocia podľa vášho výberu
30 g cukru
30 g masla
1 rozšľahané vajce
5 g soli
lyžičku mletej škorice
semienka z 5 luskov
kardamómu
trochu muškátového
orieška
trochu mletého klinčeka

Na kríž:

50 g hladkej múky
50 g vody

+ med

na potieranie horúcich
hotových buchtičiek

A TAKTO NA TO:

1. Z luskov kardamómu vyberte semienka a podrňte ich v mažiari. Pridajte k nim aj ostatne koreniny a dobre premiešajte.
2. Do vlažného mlieka zamiešajte trochu z cukru a droždie. Nechajte 15 minút trochu nakysnúť. V mise zmiešajte múku, zvyšný cukor, vajce, rozpustené maslo, soľ a mlieko s droždím. Pridajte tiež sušené a kandizované ovocie. My sme použili sušené brusnice, sušené marhule, kandizovaný zázvor a kandizovaný pomaranč. Pomocou robota alebo ručne vypracujte cesto. Preneste ho do maslom vymastenej misy, prikryte fóliou a utierkou a nechajte na teplom mieste kysnúť hodinu až hodinu a pol, dokým nezdvynásobí svoj objem.
3. Vykysnuté cesto rozdeľte na 6 rovnakých častí. Vytvarujte guľaté buchtičky. Prikryte utierkou a nechajte cca 30 minút podkysnúť.
4. V ďalšej mise si pripravte cesto na kríže. Preneste ho do cukrárskeho vrečka. Nožnicami na konci vrečka urobte malý otvor a cesto potom v tvare kríža nanášajte na buchtičky.
5. Pečte pri teplote 190 °C cca 15 minút, čas si upravte podľa vašej rúry.
6. Med na miernom plameni rozpustite. Takýmto riedkym medom potierajte vaše hot cross buns. Najlepšie chutia čerstvo upečené s maslom. Dobrota.

