

# HOT CROSS BUN

*Hot-cross-ban*

*Quando penso a Pasqua, ci sono un certo numero di ricette che mi vengono immediatamente in mente, ma se penso specificatamente ad un dolce british, allora si parla di Hot Cross Bun. Un panino dolce, leggermente speziato, con uvetta oppure ribes, poi segnato sulla parte superiore con una croce che è fatta con dell'impasto di acqua e farina oppure inciso nella pasta.*

Adesso questo dolce è disponibile tutto l'anno, ma una volta era riservato per il Venerdì Santo. Non c'è una chiara spiegazione sul perché gli Hot Cross siano diventati tradizionali per Pasqua. Alcuni sostengono che gli Hot Cross possono essere cotti e consumati esclusivamente il Venerdì Santo, mentre altri sostengono che possono essere consumati in tutta la Quaresima. Le origini di questi panini dolci caldi partono dal 12° Secolo. Secondo la storia, un Monaco anglicano sfornò i panini e li segnò con una croce in onore del Venerdì Santo. Nel corso del tempo hanno guadagnato popolarità, e alla fine è diventato un simbolo del weekend di Pasqua. Verso la fine del 16° Secolo, la Regina Elisabetta passò una Legge che limitò la vendita di panini dolci: si potevano consumare solo per funerali, Natale, e il venerdì prima di Pasqua.

## SUPERSTIZIONI & POTERI MAGICI

Gli inglesi erano profondamente superstiziosi, credevano che i panini contenessero proprietà

medicinali oppure magiche. Divennero quindi un prodotto quasi da produrre e consumare in segreto, sempre più persone cominciarono a cuocere questi panini dolci a casa. Così aumentò la loro popolarità e la Legge diventò troppo difficile da applicare, alla fine venne annullata.

Abbiamo detto che gli inglesi erano molto superstiziosi, e difatti una delle leggende legate a questo dolce, narra che inizialmente venivano fatti solo il Venerdì Santo e poi appesi ad una trave in casa per scacciare gli spiriti maligni del nuovo anno, che cominciava dopo la Pasqua.

Un'altra leggenda narra che gli Hot Cross Bun proteggevano i marinai dalle tempeste in mare, ed in fine, un'altra storia narra che dividere questo panino dolce con una persona cara, faccia sì che la loro amicizia sia duratura e salda anche nell'anno nuovo. Del perché e del per come forse poco ci importa: sono buoni, soffici ed ancora più buoni se tagliati a metà, tostati e farciti con un velo di ottimo burro.



## Hot Cross Bun | Ricetta

## Serve

Una teglia circa 15x20, bordi alti  
 Sac-a-poche piccola  
 Pennello da cucina

## Metodo

## Ingredienti

Per 8 Hot Cross Bun

Per L'impasto

<i>Farina 00</i>		<i>215g</i>
<i>Burro</i>		<i>85g</i>
<i>Zucchero</i>		<i>40g</i>
<i>Uovo</i>		<i>1</i>
<i>Latte, intero</i>		<i>120ml</i>
<i>Cannella, cucchiaino</i>		<i>½</i>
<i>Lievito di birra secco, cucchiaino</i>		<i>½</i>
<i>Uvetta</i>		<i>70g</i>
<i>Sale, cucchiaino</i>		<i>¼</i>
<i>Noce moscata, cucchiaino</i>		<i>½</i>
<i>Acqua, calda non bollente</i>		<i>25ml</i>

Per La Pastella (la croce)

<i>Farina 0</i>		<i>75g</i>
<i>Acqua</i>		<i>80ml</i>
<i>Zucchero</i>		<i>25g</i>
<i>Burro, fuso</i>		<i>30g</i>
<i>Cannella, cucchiaino</i>		<i>1</i>

Per La Glassa da Spennellare

<i>Latte intero, cucchiaino</i>		<i>2</i>
<i>Acqua</i>		<i>80ml</i>
<i>Zucchero</i>		<i>45g</i>

1. Porta il latte ad ebollizione, quindi togli dal fuoco ed aggiungi il burro. Mescola bene per far sciogliere il burro. Lascia intiepidire.
2. In una ciotola versa la farina, il lievito e lo zucchero. Fai un buco al centro. Versarci la miscela di latte caldo e burro, quindi l'uovo leggermente sbattuto.
3. Aggiungi il sale, la cannella e la noce moscata.
4. Utilizzando un cucchiaino di legno, mescola bene, quindi incorpora tutto insieme con le mani fino a quando ottieni un impasto leggermente appiccicoso. Aggiungi metà dell'uvetta ed impastala nel panetto. Giusto il tempo di distribuirla nell'impasto, non lavorarlo troppo.
5. Versa su una superficie infarinata e lavora l'impasto con una mano, allungandolo con cura con l'altra mano, quindi piegalo di nuovo su sé stesso. Se l'impasto risulta troppo asciutto, aggiungi l'acqua un po' alla volta.
6. Ripeti per 5 minuti fino a quando diventa liscio ed elastico. Metti l'impasto in una ciotola leggermente oleata, coprila con la pellicola trasparente, ma prima passa un velo di olio sull'impasto per non farlo appiccicare alla pellicola quando lievita.
7. Lascialo lievitare fino a quando non raddoppia in dimensioni.

8. Con l'impasto ancora nella ciotola, versa dentro il resto dell'uvetta, ed incorporala nell'impasto, assicurandoti che tutto sia ben distribuito.
9. Ricopri la ciotola con la pellicola, e fai nuovamente lievitare per circa 1 ora e mezza.
10. Dividi l'impasto in 8 pezzi uguali. Forma una specie di palla con ogni pezzo e poi metti gli 8 panini nella teglia, con carta da forno, con uno spazio di circa 2-3 cm tra uno e l'altro.
11. Copri (ma non avvolgere) con pellicola trasparente, quindi metti da parte per circa 1 ora. La nostra terza lievitazione!
12. Riscalda il forno a 220°.
13. Mescola i 75g di farina con l'acqua per fare la pastella per la croce, aggiungi l'acqua un cucchiaino alla volta, in modo da aggiungere solo quella sufficiente per una pastella spessa ma collosa. Versa la pastella nella mini *sac-a-poche*, taglia la punta di soli 3-4mm.
14. Traccia una croce su ogni panino.
15. Cuoci per 20 minuti sul ripiano centrale del forno, fino a doratura.
16. Nel frattempo, scalda delicatamente 2 cucchiaini di latte con 2 cucchiaini di zucchero e l'acqua. Usa questo sciroppo per spennellare gli Hot Cross Bun appena sfornati.

È molto importante  
che la teglia sia delle  
giuste misure.



Al posto della glassa di acqua e  
zucchero puoi scaldare della  
marmellata di albicocche  
e spennellarla sui tuoi  
Hot Cross Bun caldi.