

CLIL – Hot Cross Buns

Ingredienti:

- 400g di farina di pane forte (strong bread flour)
- 7g di lievito secco (dried yeast)
- 50g di zucchero (sugar)
- 1 cucchiaino di spezie miste (mixed spices)
- 1 cucchiaino di cannella (cinnamon)
- 250ml di latte caldo (warm milk)
- 1 uovo medio, sbattuto
- 50g di burro, sciolto
- 100g di gocce di cioccolato
- 50 g di farina tipo 00



Metodo

PASSO 1

Mettere la farina forte, il lievito, lo zucchero semolato e 1 cucchiaino di sale in una ciotola con le spezie e mescolare. Fare una fontana al centro e versarvi il latte, l'uovo e il burro. Inizia a mescolare con un cucchiaio di plastica o di legno e finisci con le mani. Se l'impasto è troppo secco, aggiungi acqua tiepida o altra farina se è bagnata.

PASSO 2

Ora allunga l'impasto: questo si chiama impastare. Lavorare l'impasto su una superficie infarinata per 10 minuti fino a quando non diventa liscio ed elastico.

PASSO 3

Lasciare lievitare l'impasto fino a quando non sarà raddoppiato di dimensione a causa del lievito. Trasferire in una ciotola pulita e leggermente unta e coprire senza stringere con uno strofinaccio pulito e umido. Lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando le dimensioni non saranno raddoppiate - ci vorrà circa 1 ora a seconda di quanto è calda la stanza.

PASSO 4

Aggiungere le gocce di cioccolato e dividere un po '. Versare l'impasto su una superficie leggermente infarinata e appiattire. Cospargere le gocce di cioccolato (o la frutta secca) e impastare ancora alcune volte. Dividilo in 8 porzioni uniformi: dimezza l'impasto, quindi dimezza ogni porzione altre due volte e spiega i calcoli.

PASSO 5

Arrotolare l'impasto in focacce. Arrotolare ogni porzione in un tondo liscio e disporla su una teglia unta in 2 file di 4, lasciando un po 'di spazio tra ogni panino per farla lievitare. Coprite di nuovo con uno strofinaccio e lasciate riposare in un luogo caldo per 20 minuti, fino a quando non sarà quasi raddoppiato o appena sfiorato.

PASSO 6

Fai le croci sui panini e infornali. Scalda il forno a 200 ° C / 180 ° C ventola / gas 6. Mescola la farina bianca con 1 cucchiaino di zucchero e 4-5 cucchiaini di acqua per ottenere una pasta densa. Metti un cucchiaino in una sac à poche e metti delle linee bianche sui panini per fare delle croci. Cuocere per 20 minuti finché non saranno di colore marrone chiaro.

