

Hot Cross Buns



Ingrediënten

Voor het deeg

- 450 gram tarwebloem
- 10 gram droge gist
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker
- 2 tl speculaaskruiden
- 8 gram zout
- 150 gram volle melk (lauwwarm)
- 50 gram water (lauwwarm)
- 1 ei (losgeklopt)
- 50 gram ongezoeten roomboter (gesmolten)
- 100 gram rozijnen/krenten

Voor het kruis + afwerking

- beetje zonnebloemolie
- 60 gram bloem
- 40-50 gram water
- 2-3 el abrikozenjam

Bereiding

Doe de droge ingrediënten voor het deeg (behalve de rozijnen) in een kom en roer even door. Voeg dan ook de natte ingrediënten toe en roer met een spatel door elkaar en kneed het met een (staande) mixer vervolgens in 10-15 minuten tot een soepel deeg.

Als je bijna klaar bent met kneden voeg je de rozijnen toe, zorg dat ze goed door het deeg verdeeld zijn (kan ook zonder rozijnen natuurlijk)

Plaats de bal deeg in een met zonnebloemolie ingevette kom, dek deze af en laat ongeveer 60 minuten rijzen tot het deeg in volume is verdubbeld.

Haal het deeg uit de kom en druk de lucht eruit. Verdeel in 12 gelijke stukken en vorm tot bolletjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat met een paar centimeter tussenruimte.

Dek de plaat af en laat het deeg nu voor de tweede keer rijzen, ook ongeveer 60 minuten tot het in volume verdubbeld is.

Aan het eind van de tweede rij, maak je vast een papje van het bloem en water. Begin met 40 gram water, voeg indien nodig meer toe. Doe het papje in een spuitzak.

Met een scherp mes snij je in ieder broodje een kruis, met het bloempapje maak je kruizen met behulp van de inkepingen die je net hebt gezet.

Bak de hot cross buns in 12-15 minuten op 200°C (boven- en onderwarmte).

Als de broodjes bijna uit de oven komen, verwarm je de abrikozenjam in een pannetje, verwijder stukjes abrikoos. Smeer de broodjes direct nadat ze uit de oven komen in met een beetje jam

Eet de hot cross buns met een likje roomboter, helemaal lekker als de broodjes nog warm zijn. Met een beetje extra abrikozenjam zijn ze ook erg lekker.

Geniet ervan!