

Hot Cross Buns

{Panecillos de Pascua}

Arr. by CYRIL JENKINS

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

(para 15 panecillos)

Para los panecillos:

300 ml ($1\frac{1}{4}$ cup) de leche entera
 55 g ($\frac{1}{4}$ cup) de manteguilla sin sal
 520 g (4 cups) de harina de trigo de fuerza
 (+ harina extra para amasar)
 75 g ($\frac{1}{4}$ cup + 2 cucharadas) de azúcar
 superfino (caster sugar)

1 huevo (L), batido

7 g ($1\frac{1}{2}$ cucharadita) de levadura seca de
 panadería

1 cucharadita de sal

Aceite de girasol (para engrasar)

75 g ($\frac{1}{2}$ cup) de uvas pasas (tipo sultanas)

Ralladura de 1 limón (sólo la parte amarilla)

1 cucharadita de canela de Ceilán molida

$\frac{1}{4}$ cucharadita de nuez moscada molida

$\frac{1}{4}$ cucharadita de jengibre molido

$\frac{1}{4}$ cucharadita de clavo molido

$\frac{1}{4}$ cucharadita de allspice (pimienta de
 Jamaica) molida

Para las cruces:

75 g ($\frac{1}{4}$ cup + 1 cucharada) de harina de
 trigo normal

2-3 cucharadas (30-45 ml) de agua fría

Para pincelar:

3 cucharadas (45 ml) de golden syrup

Elaboración:

1. Damos un hervor a la leche y, una vez apartada del fuego, añadimos la manteguilla. Mezclamos hasta que ésta se derrita y dejamos templar sin que llegue a enfriarse por completo (la temperatura idónea es la que se asemeja a la del tacto de nuestras manos).
2. En un cuenco grande, añadimos la harina de fuerza, el azúcar superfino, la levadura y la sal. Combinamos bien con unas varillas y hacemos un hueco en el centro.
3. Vertemos la leche con manteguilla en el hueco formado en los ingredientes secos (punto 2) y añadimos el huevo, ligeramente batido. Mezclamos bien con una cuchara de madera hasta que el líquido se haya absorbido.
4. Ahora ya con las manos, previamente enharinadas, seguimos mezclando hasta combinar bien todos los ingredientes. Obtendremos una masa algo pegajosa.
5. Volcamos la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y continuamos amasando con las manos de la siguiente manera: con una mano sujetamos la

Nº 317

masa y con la palma de la otra la extendemos y la volvemos a plegar sobre sí misma. Repetimos esta operación durante unos 5 minutos hasta conseguir una masa suave y elástica que no se pegue a las manos. Este paso también se puede realizar en la amasadora eléctrica a baja velocidad con el accesorio de gancho hasta que la masa se desprege sin problema de las paredes del cuenco.

6. Seguidamente, formamos una bola con la masa y la colocamos en un cuenco grande engrasado previamente con aceite de girasol. Cubrimos en film transparente, también engrasado por la cara interna, y la dejamos levar en un lugar cálido y alejado de las corrientes durante al menos 1 hora o hasta que haya doblado su volumen.
7. Pasado este tiempo, incorporamos las pasas (sultanas), la ralladura de limón y la mezcla de especias y amasamos con suavidad durante otros 3-5 minutos más hasta que quede todo bien distribuido (en este punto no buscamos conseguir una masa perfectamente uniforme; sólo hemos de procurar que estos últimos ingredientes se repartan lo máximo posible por toda la masa).
8. Volvemos a cubrir el cuenco con film transparente y dejamos levar 1 hora más o hasta que doble su volumen en las mismas condiciones que anteriormente (punto 6).
9. Una vez levada nuestra masa por segunda vez, la volcamos sobre la superficie de trabajo ligeramente enharinada y con suavidad la vamos desgasificando presionando 4 o 5 veces con los nudillos. La dividimos en 15 porciones iguales (es aconsejable pesarlas para asegurarnos de que todas tienen el mismo tamaño; los míos, llegados a este punto, pesaban alrededor de 65 g cada uno) y las redondeamos con las manos haciéndolos rodar contra la superficie hasta que queden suaves y perfectamente lisos (si quedaran marcas de masa sin unir, se abrirán durante el levado y el horneado posteriores, perdiendo su forma redondeada).
10. Colocamos los panecillos sobre una bandeja de horno (o dos) cubierta con papel vegetal de hornear dejando unos 5 cm de separación entre uno y otro. Los cubrimos de nuevo con film transparente engrasado (ha de quedar holgado, sin presionar los bollos) o con un paño limpio y dejamos levar de nuevo 1 hora más.
11. Poco antes de que termine el último levado, precalentamos el horno (eléctrico) a 220°C y colocamos la rejilla a media altura.
12. En un cuenco pequeño, colocamos la harina de trigo y la vamos mezclando con el agua fría, añadiéndola cucharadita a cucharadita hasta obtener una pasta de consistencia espesa (similar a la de la pasta de dientes). Rellenamos una manga pastelera, equipada con una boquilla redonda pequeña, y hacemos las cruces sobre cada uno de nuestros panecillos.
13. Horneamos durante 15-20 minutos o hasta que hayan adquirido un bonito tono dorado.

Nº 317

"Allan's"

Price 2d

14. Mientras tanto, calentamos el golden syrup con el que acabaremos pincelando nuestros buns nada más sacarlos del horno.

15. Dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

Two-part song

Se han de conservar en un recipiente hermético. A pesar de que se consumen fríos, si apetece un bocado más calentito, se pueden recalentar en el horno (eléctrico) a 150°C durante unos 10 minutos.

Moderato *f*

Rosa M Lillo ♥

Hot Cross Buns!

Hot Cross

Hot Cross Buns! One a pen - ny, two a pen - ny,

Buns! Hot Cross Buns! One a pen - ny,

Hot Cross Buns! Hot Cross Buns! Hot Cross Buns!

two a pen - ny, Hot Cross Buns! Hot Cross Buns! Hot Cross

p *mp*