

Les Buns, oui mais les HOT CROSS BUNS !



Ces petites brioches typiquement anglaises sont généralement appelées des « buns ».

Le Vendredi Saint, ils sont « habillés » d'une croix en pâte ou en sucre glace en symbole de la crucifixion de Jésus.

Ces petites choses délicieuses existaient déjà au temps des Saxons (déjà au 5^e siècle, monsieur Deuse vous en a probablement déjà parlé, pas des buns mais des Saxons bien sûr !)

Leur avantage est qu'ils se conservent assez longtemps au réfrigérateur (mettez-les dans un tupperware pour qu'ils ne sèchent pas !)

Bonne dégustation à toutes et tous, que tout aille bien pour vous, et prenez soin les uns des autres !

Les Buns peuvent se conserver 1 mois au réfrigérateur

Ingrédients pour 12 buns

Temps : 30 minutes de préparation + 3 levées de 2h + 20 minutes de cuisson

500g de farine T65

75g de sucre en poudre

2 c à café de quatre épices

1 c à café de cannelle moulue

Zestes finement râpés d'un citron non traité

10g de sel

10g de levure de boulanger déshydratée

40g de beurre fondu

300ml de lait tiède (pas plus de 60°C)

1 œuf, battu

200g de raisins secs

50g d'écorces confites, mélangées finement hachées

Finition

75g de farine T55

2 c à soupe de golden syrup, pour le glaçage

Déroulement de la recette

- Mettre *la farine, le sucre, les épices et les zestes de citron* dans un grand bol et mélanger.
- Ajouter ensuite *le sel et la levure* en les plaçant sur les côtés opposés du bol.



- Faire fondre *le beurre* dans une casserole et chauffer *le lait* dans une autre casserole.
- Ajouter le beurre et la moitié du *lait tiède* aux ingrédients secs.
- Ajouter *l'œuf* et utiliser vos mains pour rassembler le mélange, en incorporant la farine des bords du bol au fur et à mesure.
- Ajouter graduellement le lait restant pour former une pâte souple (vous n'aurez peut-être pas besoin de tout le lait).
- Basculer la pâte sur une surface de travail légèrement farinée.
- Pétrir à la main en incorporant les raisins secs et les écorces dans la pâte.
- Pétrir légèrement pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit élastique.
- Former une boule. **Le pétrissage peut également se faire dans un mixeur avec un crochet pétrisseur.**
- Huiler un bol et placer la pâte dans un bol, couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer dans un *endroit chaud* pendant environ **1h30** ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.



- Retourner la pâte sur une surface farinée et divisez-la en 12 boules.



- Tapiser 1 plaque à pâtisserie de papier et placer les boules sur la plaque, en les plaçant assez près les uns des autres et en les aplatissant légèrement.



- Glisser la plaque de cuisson dans un grand sac en plastique propre, en vous assurant que le sac ne touche pas les petits pains.
- Laisser reposer 40 à 60 minutes jusqu'à ce que les petits pains aient doublé de taille.
- Préchauffer le four à 200°C.
- **Pour la finition**, ajouter *la farine* dans un bol avec **100 ml d'eau**.
- Lorsque les petits pains sont levés, retirer le sac et dessiner une croix sur chaque petit pain.



- **Cuire au four pendant 15 à 20 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient dorés pâle, en retournant les plateaux de cuisson à mi-cuisson si nécessaire.
- Faire fondre *le golden syrup* dans une casserole et badigeonner les petits pains pendant que les petits pains sont encore chauds avec un peu de sirop.