

Hot Cross Buns

con DOLCE MADRE

Farina di grano tenero	4,000 kg
DOLCE MADRE	0,200 kg
Zucchero	0,600 kg
Uova	0,800 kg
Burro, morbido	0,500 kg
Lievito	0,240 kg
Sale	0,060 kg
Cannella in polvere	0,040 kg
Latte, ca.	1,200 l
<u>Uvetta o gocce di cioccolato</u>	<u>0,300 kg</u>
Totale impasto	7,940 kg

Impasto:	6 minuti in 1 ^a velocità + 12 minuti in 2 ^a velocità (spirale).
Lavorazione:	impastare tutti gli ingredienti tranne il burro e l'uvetta (o gocce di cioccolato). In 2 ^a velocità aggiungere gradualmente il burro fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Controllare la temperatura dell'impasto che dovrà essere di ca. 26 °C (se risulta essere diversa, regolarla riscaldando o raffreddando l'uvetta). Infine ritornare in 1 ^a velocità e aggiungere l'uvetta (o le gocce di cioccolato)
Temperatura impasto:	ca. 26 °C
Riposo:	nessuno
Pezzatura:	pastoni da 1,950 kg (per spezza-arrotondatrice 30 pezzi)
Lievitazione intermedia:	20 minuti
Formatura:	porre i pastoni nella spezza-arrotondatrice; disporre quindi le pastelle ottenute una vicino all'altra su teglie 40 x 60 cm precedentemente foderate con carta da forno
Lievitazione finale:	1 ora e 30 minuti a 35 °C e 80 % U.R.
Operazioni precedenti la cottura:	preparare una soluzione con acqua e farina (1 l di acqua + 0.700 kg di farina) e, con l'aiuto di un sac à poche, disegnare delle croci sulla superficie dei "buns"
Cottura:	ca. 210 °C per ca. 13 minuti
Operazioni dopo la cottura:	spennellare la superficie dei "buns" con una soluzione di acqua e zucchero (1 : 1) e lasciarli raffreddare

