



bernardi

EAS TER

BAKER

I Love
MISS
BAKER®



pd
pimientadulce

HOT CROSS BUNS

BREVE STORIA

Questo dolce ha origini molto antiche, associato ad una festa sassone che celebrava la fine dell'inverno. Ma fu nel 1361 che nacquero i Buns che mangiamo oggi: la leggenda narra che fu il monaco anglicano Padre Thomas Roccliffe a cucinare per la prima volta dei panini speziati con una croce sulla superficie, per distribuirli ai poveri giunti al monastero di St Albans il giorno del Venerdì Santo. Nacquero poi molti racconti su quei panini. Pare infatti che i panini preparati il Venerdì Santo non ammuffiscano e possano aiutare i malati a riprendersi, oppure che, se portati a bordo di una nave, la difendano dai naufragi. Se appesi in cucina, proteggano invece la casa dagli incendi.

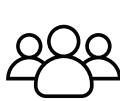
INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

- 500 g Farina di grano duro
- 300 g Latte
- 60 g Burro
- 15 g Lievito fresco (or 5 g lievito secco istantaneo)
- 1 **cucchiaino** Cannella
- 1 **cucchiaino** Spezie (chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, cardamomo..)
- 55 g Zucchero
- 5 g Sale
- 1 N° Uovo
- 100 gr Uvetta bagnata nel rum
- 1 N° Uovo sbattuto da spennellare
- Marmellata** di albicocche da spennellare

MISCELA PER LA DECORAZIONE A CROCE

- 50 g Farina
- 10 g Zucchero vanigliato
- 50 g Acqua o latte



12
PANINI



COTTO



3/4 H



MEDIA
DIFFICOLTÀ

IMPORTANTE

Ponete attenzione alla temperatura dell'ambiente dove cucinerete. La gradazione svolgerà un ruolo fondamentale nella lievitazione, e quindi nella durata dell'intera ricetta.

ISTRUZIONI

STEP 1

Mettete tutti gli ingredienti per l'impasto, fatta eccezione per il burro e l'uvetta, all'interno della vasca della vostra [Miss Baker®](#). Iniziate ad impastare a velocità bassa e, una volta che gli elementi saranno tutti ben amalgamati, aumentate di una velocità. Impastate finché non ottenete un impasto liscio, omogeneo e bello compatto. A questo punto aggiungete il burro (freddo, ma ammorbidito scaldandolo leggermente) e continuate ad impastare. Una volta che il burro è stato ben assorbito, aggiungete l'uvetta e mescolate per qualche secondo. Finite di impastare a mano.

STEP 2

Ponete poi l'impasto in una ciotola, copritelo e lasciatelo lievitare finché non si duplica di volume. Noi consigliamo di metterlo in frigorifero tutta la notte, in modo da ottenere un sapore fenomenale. N.B Nel caso lo abbiate lasciato fermentare in frigorifero, tiratelo fuori almeno 1 ora o 2 prima di modellarlo.

STEP 4

Ora preparate la miscela per la decorazione unendo tutti gli ingredienti e usate una sac à poche per ornare i panetti.

Infornate poi a 180°C (350°F) per circa 15-20 minuti, finché non raggiungono la doratura. Toglieteli quindi dal forno e spennellateli con marmellata di albicocche e acqua calda.

PIMIENTA DULCE

A PROPOSITO DI IRENE & IVAN

Siamo Irene e Ivàn, i creatori di pimientadulce.com. Nonostante sia per lo più un blog di cucina, noi amiamo parlare di tutto ciò che ci appassiona, come viaggi, creazioni, ...

Siamo una coppia per metà costaricana e per metà spagnola (di Malaga) che vive stabilmente a Malaga, Spagna. Siamo genitori di due meravigliosi bassotti, Lila e Kiwi, di cui potete leggere parecchio in molti nostri post.

Adoriamo la cucina, il fai-da-te, la fotografia, il pane fatto in casa, il caffè, l'arte della calligrafia e molto altro, anche se la cosa che ci entusiasma di più è mangiare del buon cibo, provare nuovi ristoranti e fare turismo gastronomico ovunque ci troviamo.

Ci auguriamo che ti piacerà leggere il nostro blog tanto quanto noi ci divertiamo a crearne i contenuti. Apprezzeremmo molto ricevere tue opinioni e commenti per iniziare a costruire una bella community.



~pd~
pimientadulce



pdr
pimientadulce

REFERENCIAS

INSTAGRAM



@pimientadulceblog

BLOG



www.pimientadulce.com



pd
pimientadulce

HOT CROSS BUNS



SHORT STORY

This dessert has very ancient origins, associated with a Saxon festival that celebrated the end of winter. But it was in 1361 that the Buns we eat today were born: legend has it that it was the Anglican monk Father Thomas Roccliffe who cooked spiced loaves with a cross-shaped decoration on the surface for the first time, to distribute them to the poor who arrived at the monastery of St Albans on the day of Holy Friday.

Then many stories about those buns were born. In fact, it seems that the loaves prepared on Holy Friday do not mold and can help the sick to recover. Furthermore, if taken aboard a ship, they defend it from shipwrecks. If hung in the kitchen, these buns protect the house from fires instead.

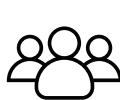
INGREDIENTI

FOR THE DOUGH

- 500 g Strong wheat flour
- 300 g Milk
- 60 g Butter
- 15 g Fresh yeast (or 5 g instant dry yeast)
- 1 tsp Cinnamon
- 1 tsp Spices (clove, ginger, nutmeg, cardamom, ...)
- 55 g Sugar
- 5 g Salt
- 1 N° Egg
- 100 gr Raisins, soaked in rum
- 1 N° Egg wash to brush before baking
- Apricot jam to brush after baking

PASTE FOR THE CROSS DECORATION

- 50 g Flour
- 10 g Confectioners sugar
- 50 g Water or milk



12
BUNS



BAKED



3/4 H



MEDIUM
DIFFICULTY

IMPORTANT

Pay attention to the temperature of the room where you will cook, it will play a fundamental role in leavening, and therefore in the duration of the entire recipe.

ISTRUZIONI

STEP 1

Put all the ingredients for the dough, except for the butter and raisins, inside the bowl of your [Miss Baker®](#). Then start kneading at low speed and, once the elements are all well blended, increase by one speed. Knead until you get a smooth but firm dough.

At this point add the butter (cold, but softened by heating it slightly) and continue to knead. Once the butter has been well absorbed, add the raisins and mix for a few seconds. Finish kneading by hand.

STEP 2

Then place the dough in a bowl, cover it and let it rise until it doubles in volume. We recommend to refrigerate it overnight to improve the flavor.

Please note: If you have left it to ferment in the refrigerator, take it out at least 1 or 2 hours before shaping it.

STEP 4

Now prepare the mixture for the cross-shaped decoration by combining all the ingredients and use a piping bag to decorate the loaves.

After decorating, bake them at 180 ° C (350 ° F) for about 15-20 minutes, until they reach golden brown. Once cooked, take them out of the oven and brush them with apricot jam and hot water.

STEP 3

Take the dough and divide it into 12 portions of about 85-90g each. Make round loaves and arrange them on a baking sheet with parchment paper. Let them rise until they double in volume wrapped in cling film and then brush them with egg wash.

PIMIENTA DULCE

ABOUT IRENE & IVAN

We are Irene and Iván, the creators of pimientadulce.com. Although it's mainly a food blog, we will also share some of our other passions, trips, craft and anything we love.

A Costarican and Spanish (from Malaga) living now in Malaga, Spain. We are parents of two beautiful dachshunds, Lila and Kiwi. You will be reading a lot from them in many of our posts.

We love cooking, all DIY, photography, baking bread, coffee, calligraphy,... although the thing we enjoy the most is eating good food, trying new restaurants and doing gastronomic tourism wherever we are.

We hope you enjoy reading our blog as much as we enjoy creating content. We would love to get your opinions and comments to start building a beautiful family.





pdr
pimientadulce

REFERENCIAS

INSTAGRAM



•—————
[@pimientadulceblog](https://www.instagram.com/pimientadulceblog)

BLOG



•—————
www.pimientadulce.com