

HOT CROSS BUNS

By Magimix UK



Vorbereiding : 1 uur 30 min - **Rusttijd :** 45 min - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** spuitzak

Ingrediënten : 10 buns

- 500 g sterk meel voor wit brood + extra voor bestuiven - 0.5 tl zout - 7 g instant gist - 50 g suiker - 1.5 tl speculaaskruiden (of ground mixed spice) - 50 g ongezoeten boter, in blokjes + extra voor invetten - 200 ml lauwwarme melk - 2 middelgrote eieren - 150 g gedroogd fruit mix - 3 el patentbloem - 2 el koud water - 1 el honing of golden syrup

HOT CROSS BUNS

1. Verwarm de oven voor op 220°C. Klop de eieren los in een kom en voeg de lauwwarme melk toe. Zet apart.

2. Plaats het deegmes in de grote kom van de Magimix. Voeg het witbroodmeel, zout, gist, suiker, speculaaskruiden en boter toe. Verwijder de kleine duwer (maatbeker) uit de toevoerbuis zodat er lucht bij het mengsel kan en je onderwijl ingrediënten kunt toevoegen.

3. Druk op AUTO en laat de Magimix het deeg kneden. Voeg na ongeveer 5 seconden voorzichtig het eimengsel toe via de toevoerbuis.

4. Na ongeveer 90 seconden zou het deeg zacht en soepel moeten zijn. Druk op STOP en schraap eventueel achtergebleven bloem van de zijanten.

5. Voeg de helft van het gedroogde fruit toe. Druk tweemaal 3 seconden op PULSE. Voeg daarna de rest van het gedroogde fruit toe en druk nog tweemaal 3 seconden op PULSE. Laat het mengsel daarna 5 minuten

rusten.

6. Plaats het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed tot een zacht deeg ontstaat. Verdeel in 10 bollen. Plaats de bollen op een bakplaat en laat losjes afgedekt 45-60 minuten rijzen.

7. Voor de topping: mix de bloem met 2 el koud water tot een gladde pasta.

8. Vul een spuitzak met de pasta en versier de gerezen deegbollen elk met een kruis.

9. Bak de broodjes in het midden van de oven in 12-15 minuten goudbruin.

10. Bestrijk de broodjes zodra ze uit de oven komen met de honing en laat afkoelen.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Naam : Magimix UK