

# Hot Cross Buns

## Zutaten für ca. 25 Stück à 80 g:

### Vorteig:

100 g	Weizenmehl 550
100 g	Milch
5 g	Hefe

### Hauptteig:

205 g	Vorteig
900 g	Weizenmehl
ca. 400 g	Milch
10 g	Salz
20 g	Hefe
160 g	Zucker
100 g	Eier (2 Stück)
120 g	Butter
1/3 TI	Nelken gemahlen
1/5 TI	Muskat gemahlen
1/5 TI	Zimt

### Später hinzugeben:

100 g	Sultaninen
-------	------------

---

ca. 2.015 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 24–25 °C

### Kreuz:

150 g	Weizenmehl 550
200 g	Wasser

## Zubereitung:

### Vorteig:

Die Zutaten für den Vorteig in einer Schüssel verrühren und über Nacht 12–16 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

### Hauptteig:

Zunächst die Sultaninen in warmes Wasser einweichen und das Wasser nach 30 Minuten abgießen. Die eingeweichten Sultaninen beiseitestellen.

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten. In der letzte Minute die Sultaninen hinzugeben.

### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12–14 Minuten
2-Gang Maschine:	4 Minuten langsam 6–8 Minuten schnell
NOVA:	4 Minuten Stufe 2 6–8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nach dem Kneten den Teig 60 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in 80 g schwere Portionen abwiegen und rund wirken. Es sollte eine glatte Oberfläche entstehen.

Die Teiglinge auf ein geschlossenes Backblech mit einem 2 cm Abstand legen und mit der Gärfolie abdecken. Die Teiglinge ca. 90–120 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.



Im Holzbackofen:  
Bei 220 °C einschließen  
Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 250 °C  
Unterhitze: 160 °C  
Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 220 °C einschließen  
Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten



Vor dem Backen die Brötchen mit Ei abstreichen.

### **Kreuz:**

Die Zutaten für das Kreuz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse rühren.

Anschließend die Masse in einen Spritzbeutel geben und mit einem Lochdurchmesser von ca. 5 mm ein Kreuz auf die mit Ei abgestrichenen Hot Cross Buns spritzen und nach Anleitung backen.

Nach dem Backen sofort mit Wasser absprühen oder abstreichen und mit etwas Zucker bestreuen.