

Hot cross buns

Vyskúšajte raňajkové pečivo obľúbené najmä v anglicky hovoriacich krajinách. Hodí sa výborne k čaju alebo ku káve a okrem toho, že je úžasne mäkké, tak je aj krásne voňavé. Môžete ho podávať aj s maslom a ovocným džemom. Ideálne na blížiaci sa víkend, čo povieť?

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 130 minút

[#skatulkavkuchyni](#) [#jedlo](#) [#food](#) [#pečenie](#) [#pecenie](#) [#baking](#) [#kvasok](#) [#drozdie](#) [#drozdiefala](#) [#kvasnice](#) [#kysnute](#) [#cesto](#) [#skorica](#) [#sladke](#) [#pohostenie](#) [#chutovky](#) [#kolac](#) [#hotcrossbuns](#) [#buchticky](#) [#buchty](#) [#vikend](#) [#pecenie_nas_bavi](#) [#pecenienasbavi](#) [#sobotnerano](#)

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná hladká

300 ml Mlieko

70 g Cukor kryštálový

50 g Vajce (1 ks)

50 g Hrozienka

50 g Kôra pomarančová kandizovaná

40 g Maslo

21 g Droždie FALA

5 g Kôra citrónová

3 g Škorica

3 g Korenie perníkové

2 g Soľ

50 ml Rumu alebo vody na namočenie hrozienok (prebytočnú tekutinu zlejeme)

Zoznam surovín na polevu:

60 g Múka pšeničná hladká

70 ml Voda

10 g Med na potretie

Postup prípravy:

Z droždia, trošky cukru a mlieka si pripravíme kvások. Pridáme múku, roztopené maslo, vajce, zvyšný cukor, škoricu, perníkové korenie a štipku soli a vypracujeme cesto. Nakoniec do cesta zapracujeme namočené hrozienka, kandizovanú kôru a nastrúhanú citrónovú kôru. Prikryjeme ho utierkou a necháme aspoň hodinu vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na 12 častí a vypracujeme bochníčky, ktoré vložíme do vymastenej formy na pečenie.

Necháme ich ešte pol hodinu podkysnúť. Medzitým si z múky a vody urobíme hladkú zmes, ktorú naplníme do vrečka a na vrch vykysnutých bochníčkov nanesieme mriežku. Pečieme 10 minút pri teplote 200°C, a potom ešte 20 minút pri teplote 175°C. Upečené a ešte teplé ich potrieme medom.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

