

Hot cross buns

com MELLA-HT-SUPERSOFT e LEBKUCHEN

Massa

Farinha de trigo	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Manteiga / Margarina	0,375 kg
Açúcar	0,200 kg
LEBKUCHEN*	0,025 kg
Levedura	0,175 kg
Leite (aprox.)	1,000 kg
Total	5,025 kg

* Mistura de especiarias em pó

Recheio

Sultanas**	0,375 kg
Corintos**	0,375 kg
ORANGEAT / ZITRONAT	0,190 kg
Total	0,940 kg

** Lavadas e escorridas

Massa para cruces

Farinha de trigo mole	0,250 kg
Margarina	0,075 kg
Água a 50 °C	0,188 kg
Total	0,513 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes da massa até conseguir uma massa fina e elástica. No final da amassadura, adicionar o recheio e amassar em velocidade lenta 2 minutos até misturar completamente.
É muito importante que a temperatura do recheio seja igual à temperatura da massa.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,060 kg.
- Colocar as peças (deixando espaço entre elas) em formas retangulares untadas.

- Fermentar até alcançar o dobro do seu volume a 30 °C e 75% H.R.
- Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, pintar com ovo e fazer as cruces com um saco de pasteleiro.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 15 minutos.

