Hot cross buns
con MELLA-HT-SUPERSOFT y LEBKUCHEN

Masa

Harina de trigo	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Mantequilla / Margarina	0,375 kg
Azúcar	0,200 kg
LEBKUCHEN*	0,025 kg
Levadura	0,175 kg
Leche (aprox.)	1,000 kg
Total	5,025 kg

* Mezcla de especias en polvo

Relleno

Pasas sultanas**	0,375 kg
Pasas corinto**	0,375 kg
ORANGEAT / ZITRONAT	0,190 kg
Total	0,940 kg

** Lavadas y escurridas

Masa para cruces

Harina de trigo floja	0,250 kg
Margarina	0,075 kg
Agua a 50 °C	0,188 kg
Total	0,513 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir el relleno y amasar a velocidad lenta 2 minutos hasta mezclar completamente.
  Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,060 kg.
- Colocar las piezas (dejando espacio entre ellas) en bandejas engrasadas.

- Fermentar hasta doblar el volumen a 30 °C y 75% H.R.
- Transcurridas ¾ partes de la fermentación, pintar con huevo y hacer las cruces con una manga pastelera.
- Cocer a 200 °C durante unos 15 minutos.