



RECIPE TITLE Hot Cross Buns

180°C 20分~

材料

<Buns>

- 強力粉.....215g
- ブラウンシュガー(ココナッツシュガーやきび砂糖などでもOK)
.....38g
- 塩.....小さじ1/4
- シナモンパウダー.....小さじ1/2
- オールスパイス.....小さじ1/2
(ナツメグ1/4 とクローブ1/4を合わせたもので代用可)
- インスタントドライイースト.....小さじ1(3g)
- 牛乳.....130g
- ドライレーズン.....90g
(サルタナ、カレンツ、オレンジピールなどを
好きな割合で混ぜて合計90gにしてもOK)
- オレンジ(皮を使う).....1個
(オレンジピールを入れる場合はなしで良い)
- 無塩バター.....17g
- 全卵(溶いたもの).....20g

<Crosses>

- 強力粉.....大さじ2程度
- 水.....適量

<Glaze>

- アプリコットかマーマレードジャム、
(ハチミツでも可).....大さじ2程度
- 水

打ち粉

必要な道具

- 大きめのボウル
- その他ボウル 適宜
- 20cm×15cm程度長方形サイズのバット
(お家にある耐熱容器、琺瑯のバットなどでok)
- サイズの近いものがない場合はそのまま天板で
焼けるのでなしでもok
- ベーキングペーパー
- 刷毛
- 小さめのジップロックか絞り袋
- グレーター(オレンジの皮削り)

<クラス前の下準備>

- バターは常温で柔らかくしておく
- 全卵は使う分を常温に置いておく
- ドライフルーツは一度熱湯にくぐらせ、
水分を拭き取っておく
- オレンジはよく洗って水分を拭き取っておく