
Brioche pasquali

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Il vero nome è Hot cross buns e sono dei panini speziati tipici delle festività pasquali del Regno Unito

Gli **hot cross buns**, gustose brioche speziate, erano **tradizionalmente mangiate a colazione, in Gran Bretagna, la mattina del Venerdì Santo** e sono ancora molto popolari nel periodo pasquale. L'origine risale all'Inghilterra del XVIII secolo, quando avevano un gusto molto più deciso grazie alle spezie provenienti dalle Indie Orientali, che erano allora molto alla moda. Alcuni ricettai fanno risalire gli hot cross buns addirittura al XII secolo e agli anglo-sassoni. Il taglio di una croce sulle brioche è appositamente fatto per ricordare il Cristo issato sulla croce e per celebrare la Pasqua ormai vicina. La ricetta è gustosa ma leggermente complessa, perché bisogna impastare e far lievitare il composto varie volte. Però ne sarà valsa la pena! **Ingredienti per 12 brioche** 500 g di farina bianca 75 g di zucchero di canna 2 cucchiaini di polvere di spezie miste un cucchiaino raso di cannella una punta di un cucchiaino di noce moscata una punta di un cucchiaino di chiodi di garofano scorza grattugiata di 1 limone 10 g di sale 10 g di lievito di birra secco per dolci 40 g di burro 300 ml di latte 1 uovo sbattuto 200 g di uva sultanina 50 g di frutta candita mista tritata finemente olio q. b. **Per la decorazione a forma di croce (facoltativo)** 75 g di farina 100 ml di acqua **Tempo di preparazione** 3 ore Mettere la farina e lo zucchero in un recipiente capiente, quindi aggiungere le spezie nella parte laterale del recipiente e la scorza di limone; poi mescolare. Quindi aggiungere il sale e il lievito, posizionandoli sui lati opposti della ciotola. Sciogliere il burro in un tegamino e intiepidire il latte in un altro tegamino. Quindi aggiungere il burro fuso e metà del latte tiepido al centro del recipiente, poi aggiungere l'uovo sbattuto e mescolare il composto, incorporando la farina dai bordi della ciotola verso l'interno. Aggiungere gradualmente il latte rimanente, per formare un impasto morbido e flessibile (potrebbe non essere necessario tutto il latte). Disporre l'impasto su un tavolo da lavoro leggermente infarinato. Impastare il composto incorporando l'uva sultanina e la frutta candita (laddove necessario, mettere prima in ammollo l'uvetta in acqua fredda per mezz'ora, poi scolarla e asciugarla bene). Lavorare dolcemente per 10 minuti, fino a quando il composto diventa setoso ed elastico. Quindi formare una palla liscia. L'impasto può essere fatto anche in un robot da cucina con un gancio per impastare. Oliare una ciotola e disporvi l'impasto, coprire con un canovaccio e lasciare riposare in un luogo caldo per circa 1 ora, o comunque finché l'impasto cresca raggiungendo il doppio del volume iniziale. Riprendere l'impasto e lavorarlo sul tavolo da lavoro infarinato. Indi rimettere l'impasto nel recipiente, coprirlo e lasciarlo riposare per un'altra mezz'ora. Prendere l'impasto e dividerlo in 12 palline, da formare ripiegando l'impasto dall'esterno verso l'interno più volte, schiacciandolo e rialzandolo con la mano. Posizionare le palline su una teglia con carta da forno (laddove possibile una teglia a bordo alto), disponendole ad una certa distanza (le brioche aumenteranno di volume durante la successiva lievitazione, ma è normale che si tocchino una volta lievitate), appiattendole leggermente. Tracciare una croce sulla sommità di ogni sfera, con un coltello molto affilato. Coprire la teglia con un canovaccio o un foglio di plastica disposto a cupola, assicurandosi che non tocchi le palline. Lasciare riposare in un luogo caldo per 40-60 minuti fino a quando le sfere non siano raddoppiate in volume. Preriscaldare il forno a 220° (200° nel caso di un forno ventilato). Spennellare le brioche con del latte e zucchero che sarà stato tenuto da parte. Quindi infornare le brioche per 15-18 minuti, finché non raggiungano un bel colore dorato. Attenzione, verificare i tempi di cottura a seconda del proprio forno. Infine trasferire le brioche su una griglia, lasciarle raffreddare, ma servirle tiepide. Per una variante, invece di tracciare le croci con un coltello è possibile farcire le palline prima dell'ultima lievitazione, tracciando una croce con un composto di acqua e farina. A tale scopo, impastare 75 g di farina in una ciotola con 100 ml di acqua

e poi mettere il composto in una sac à poche. Se non si ha a disposizione una sac à poche, è sufficiente mettere il composto in una busta trasparente per alimenti e tagliare una punta con le forbici per farvi uscire il composto. Quando le brioches sono lievitate, rimuovere la copertura e tracciare una croce con il composto bianco. Quindi infornare.