

## Hot Cross Buns med IREKS BLØDDEJ



### Masse til krydsene:

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Hvedemel           | 1.000 g        |
| Flydende margarine | 300 g          |
| Vand               | 750 g          |
| <b>Totalvægt</b>   | <b>2.050 g</b> |

Fremgangsmåde: Køres sammen til en homogen masse.

### Grunddej:

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Hvedemel             | 10.000 g |
| IREKS BLØDDEJ        | 3.000 g  |
| Olie                 | 1.125 g  |
| Æg                   | 250 g    |
| Honningkage krydderi | 175 g    |
| Kanel                | 80 g     |
| Gær                  | 875 g    |
| Vand, ca.            | 5.500 g  |

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Rosiner*         | 3.000 g         |
| Orangetern*      | 750 g           |
| <b>Totalvægt</b> | <b>24.755 g</b> |

\* Rosiner og orangetern tilsættes de sidste 2 minutter.

Opskriften fortsættes på bagsiden

|                |   |
|----------------|---|
| Æltetid:       | 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt  |
| Dejtemp.:      | Ca. 25 °C   |
| Dejvægt:       | 1.800 g pr. bræk á 30 stk.  |
| Hviletid:      | Ca. 15 min.   |
| Fremgangsmåde: | Efter liggetiden virkes bollerne op og placeres i ringe. Bollerne raskes $\frac{3}{4}$ ud, pensles med æggestrygelse og dekoreres med et kryds, der sprøjtes ud med massen. Bages af. |
| Rasketid:      | 60 min.   |
| Bagetemp.:     | Bages som normalt for bløddej   |
| Bagetid:       | Ca. 17 min.   |