

**Algemeen** Een hot cross bun is een gekruid broodje meestal gemaakt met fruit en heeft bovenop een wit kruis. Het wordt traditioneel gegeten op Goede Vrijdag o.a. in UK, Australië en Nieuw-Zeeland.

Oorspronkelijk werd dit broodje symbool van het einde van de christelijke vastentijd. De verschillende onderdelen van het broodje hebben een bepaalde betekenis, zoals het kruis dat de kruisiging van Jezus voorstelt, de specerijen binnenin die de specerijen betekenen die gebruikt werden om hem te balsemen bij zijn begrafenis en soms ook sinaasappelschil om de bitterheid van zijn tijd aan het kruis weer te geven.

Maar christelijk of niet, ik geniet heel erg van dit heerlijk broodje.

### Hot cross bun

- Deeg** 27g vers gist of 1 eetlepel (9,3g) gedroogde gist  
75g rietsuiker of kokossuiker  
100g lauwe (plantaardige) melk (37°C)  
275g lauwe (gekruide) thee  
400g witte bloem  
200g volkorenmeel  
1 tl gemalen kaneel  
¼ tl gemalen piment (all spice)  
½ tl vers geraspte nootmuskaat  
½ tl gemalen kardemom  
½ tl vanillepoeder of zaadjes van een halve vanillepeul of ½ tl vanille pasta (Dille&Kamille)  
60 ml olijfolie  
1 ei  
30g gemengde gekonfijte citrusschil, fijngehakt  
200g gemengd gedroogd fruit (bosbessen, rozijnen, veenbessen, zure kersen), geweekt en goed uitgelekt  
2 tl fijngeraspte appelsienschil (zeste)  
¼ tl zout
- Kruis** 110g zuurdesem overschot (geeft lekker zure toets)  
20g witte bloem  
OF  
75 g bloem  
80 ml water
- Glazuur** 125ml zuivere ahornsiroop of andere siroop (rijst, ...) of honing  
60 ml appelsiensap

- Doe de **melk, thee, 1 el suiker** en **gedroogde gist (voor de verse gist is dit niet nodig)** in een kommetje en zet 5 minuten opzij. Het mengsel zal beginnen schuimen, zo weet je dat de gist nog actief is.
- Doe **bloem, kaneel, piment, geraspte nootmuskaat, gemalen kardemom, vanille poeder, olie, ei, citrusschil, gedroogd fruit, appelsienzeste en de rest van de suiker** in de kom van een elektrische mixer met de deeghaak.
- Meng op lage snelheid en voeg geleidelijk het **gismengsel** toe. Blijf op **lage snelheid** kneden gedurende **6-8 minuten** of tot het deeg glad en elastisch is.
- Doe het deeg in een **grote, licht ingevette kom** en dek af met een schone, vochtige doek.
- Zet **1 uur op een warme plaats** of tot het deeg verdubbeld is.
- Verdeel het deeg in 12 stukken (ong. 120g) en rol er balletjes van.
- Leg de deegballen in een licht ingevette **vierkante bakvorm van 22-25 cm**, bekleed met bakpapier. Of leg ze allemaal een 3 tal cm van elkaar af op een bakplaat met een siliconenmatje of bakpapier bekleed.
- Dek af met een vochtige doek en zet **30 minuten opzij op een warme plaats** (oven die niet aanstaat met tas heet water in) of tot het deeg verdubbeld is.
- Neem je deeg uit de oven! en verwarm de **oven voor op 200°C**.
- Doe voor het kruis de **extra bloem en het water** (of overschot desem) in een kom en roer alles goed door elkaar. Je deegje mag niet te vloeibaar zijn, doe desnoods wat extra bloem bij het water.
- Schep in een **spuitzak** of een klein plastic zakje met een heel klein hoekje afgesneden en spuit kruisjes op de broodjes.
- Bak ze **35-40 minuten of tot ze goudbruin** zijn en veerkrachtig aanvoelen. Wil je zeker zijn, de interne temperatuur moet minstens 96°C zijn.
- Terwijl de broodjes bakken, maak je het glazuur.
- Doe de **ahornsiroop en het appelsiensap** in een pan op een matig vuur. Breng het aan de kook en laat het **5 minuten zachtjes koken** of tot je siroop ingedikt is.
- **Bestrijk de broodjes terwijl ze nog warm zijn met het warme glazuur** en serveer met boter.

Als je geen elektrische mixer met een deeghaak hebt, kneed het deeg dan **Tip** gewoon met de hand op een licht met bloem bestoven oppervlak gedurende 8 minuten of tot het deeg glad en elastisch is.

*Recept vertaald en aangepast aan mijn smaak naar een idee van Donna Hay en Dr. Vanessa Kimbell*