



## Ingredientes

Para la primera mezcla:

7g de Levadura seca de panadería

1 cucharadita de Azúcar

1 cucharada de Harina común

1/2 taza de Leche templada

Para la masa:

350g de Harina de trigo común tamizada

125g mantequilla en trocitos

1 cucharada de Azúcar

1/2 cucharadita de mezcla de especias (jengibre en polvo y canela)

Ralladura de 1 limón

1 Huevo poco batido

Para el relleno:

60g Mantequilla

1/4 taza de Azúcar morena

1 taza de Pasas sin hueso

1/2 cucharadita de Pimienta negra molida

Para el lustre:

1 cucharadita de Leche

2 cucharaditas de Azúcar

## Paso a paso

*Estos bollitos se llaman así por el lugar donde fueron creados, la Bun House de Chelsea, Londres, en el siglo XVIII*

Mezclamos la levadura, el azúcar y la harina y agregamos poco a poco la leche removiendo hasta conseguir una preparación homogénea. Tapamos con film de cocina y dejamos reposar 5 min.

Ponemos en un bol la harina, la mantequilla, el azúcar y las especias, y batimos con la batidora de varillas unos segundos hasta que la mezcla esté fina y migosa. Incorporamos el huevo, la ralladura y el preparado de levadura anterior, batimos un poco más hasta trabar una masa.

Trabajamos esta masa sobre una superficie enharinada unos 2 min. le damos forma de bola y la pasamos a un cuenco untado con aceite. Cubrimos con film y dejamos reposar en un sitio templado 1 hora hasta que haya subido por completo.

Cuando esté lista la masa, la volvemos a trabajar golpeándola y amasándola otros 2 min. hasta que resulte bien ligada. Encendemos el horno para que se vaya calentando a 210°C. Con la batidora de varillas, batimos el relleno, la mantequilla con el azúcar morena hasta que esté brillante y cremosa. Estiramos la masa con un rodillo hasta formar un rectángulo de aprox. 40x25cm. Esparcimos la mezcla de mantequilla y azúcar con una espátula hasta 2cm del borde de uno de los lados más largos. Distribuimos las pasas y echamos la pimienta. Enrollamos la masa en sentido longitudinal con firmeza y proporción, formando un tronco.

Cortamos el rollo en rebanadas de 5cm, deben salir 8 ( aunque yo corté unas 10) y las colocamos sobre una bandeja de horno, previamente forrada con papel o una lamina de silicona para horno, y formamos con las ruedas una figura más o menos así:

Ponemos las juntas hacia adentro y aplastamos ligeramente.

Tapamos con film y dejamos reposar 30 min.

Preparación del lustre: Ponemos la leche y el azúcar a calentar en un cazo removiendo a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla esté a punto de hervir. Apartamos del fuego. Horneamos las ruedas durante unos 20 min o hasta que estén cocidas y tostadas. Sacamos del horno y pintamos con el lustre.

Pasamos a una rejilla para que se enfríen.

