

# Petite recette

## Roscón de Reyes

👤 8 ⌚ 300 minutos 🏠 Media-alta ☆☆☆☆☆

### 🛒 Ingredientes

- |                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| ➔ 90 g harina                     | ➔ 15 g de miel              |
| ➔ 50 g de leche                   | ➔ 340 g de harina de fuerza |
| ➔ 2 g levadura fresca 100 g de    | ➔ 70 g de azúcar            |
| ➔ leche entera                    | ➔ 15 g de levadura fresca   |
| ➔ la piel de 1 naranja            | ➔ 2 huevos medianos         |
| ➔ la piel de 1 limón              | ➔ 60 g de mantequilla       |
| ➔ 1 rama de canela 50 g de        | ➔ 5 g de sal                |
| ➔ infusión de leche (puede variar | ➔ 1 huevo batido o miel     |
| ➔ ligeramente)*                   | ➔ fruta escarchada          |
| ➔ 5 g de agua de azahar           | ➔ frutos secos              |
| ➔ 5 g de ron                      | ➔ perlas de azúcar          |

### 👩🍳 Manos a la masa

Comenzamos pensando que día queremos degustar el Roscón. Una vez decidido nos ponemos manos a la masa un día antes y preparamos el prefermento y la infusión. Para el prefermento mezclamos los tres primeros ingredientes de la lista bien hasta formar una masa lisa, introducimos en un recipiente hermético y dejamos en la nevera hasta el día siguiente. Preparamos la infusión de leche. Introducimos en un cazo la leche, la piel de naranja, de limón y la canela. Llevamos a ebullición y retiramos hasta el día siguiente sin quitar ningún ingrediente de la infusión.

Al día siguiente sacamos el prefermento del frigorífico y la leche. En esta leche deshacemos los 15 g de levadura y mezclamos una parte de ella con agua de azahar, ron, huevos, miel, azúcar y sal. Mezclamos hasta que todo se integre y vamos alternando el añadido de harina y el resto de leche poco a poco hasta que la masa adquiera consistencia. No debe estar líquida sino el Roscón de desparramará por la bandeja dentro del horno. Una vez que esté bien integrada se incorpora la mantequilla cortada en dados a temperatura ambiente. Cuando esté incorporada dejamos reposar la masa 5 minutos para después amasarla durante diez minutos hasta que esté lisa, suave y brillante. Dejamos fermentar hasta que

doble el volumen, unas 2 o 3 horas aproximadamente. Debe estar en un bol alto y tapado para evitar corrientes de aire.

Pasado este tiempo presionamos la masa con el fin de quitarle el gas, formamos una bola y dejamos reposar tapada durante 15 minutos. Es el momento de darle forma al Roscón, para ello cogemos la bola de masa y centramos en ella dos dedos, presionamos hasta hacer un agujero que aumentaremos con el propio peso de la masa mientras giramos esta en el aire como si hiciésemos rodar un flotador con nuestras manos. Es importante que el agujero del centro sea grande ya que al leudar la masa encogerá.

Extendemos la masa sobre una bandeja con papel sulfurizado y escondemos la sorpresa en la parte inferior del Roscón. Con el leudado no se sabrá en qué zona fue introducida. Pincelamos con huevo batido y dejamos leudar durante dos horas o más hasta que doble su volumen.

Precalentamos el horno a 165° y pincelamos la masa de nuevo con huevo batido o miel. Decoramos con lo que queramos: almendras, fruta confitada, azúcar, etc. Introducimos el Roscón al horno, horneamos durante 20 minutos y dejamos que enfríe en una rejilla. Una vez frío está listo para degustar.

### 💬 Notas

Dependiendo de la capacidad de absorción de harina varía la cantidad de leche infundada, puede incluso llegar a pedir la masa hasta 120 g de líquido. Durante el proceso de infundado se evapora bastante leche por lo que se debe pesar la cantidad de líquido, antes de añadirlo, añadiendo agua si fuera necesario.

