

Ingredientes:

1kg. harina fuerte

300 grs. de azúcar

200 grs. de mantequilla

50 grs. de levadura prensada

3 grs. de sal.

$\frac{1}{2}$ dl de ron blanco

25 grs. de agua de azahar

15 grs. ralladura de naranja

8 grs. ralladura de limón

3 huevos

3 dl de agua

1 dl leche

Para la decoración:

Huevo batido

Almendra fileteada o en granillo

Azúcar bolado o azucarillo

Frutas escarchadas o confitadas

Y la sorpresa

ROSCÓN DE REYES



Elaboración:

- 1.- Se tamiza la harina sobre la mesa y se hacen dos volcanes. Uno de ellos se hace con, aproximadamente, una quinta parte de la harina (200 a 250 g) y se coloca en su centro la mitad del agua y la levadura. Se amasa hasta obtener una masa homogénea, elástica y no demasiado dura. Se introduce en un cazo con agua ligeramente templada (la suficiente para que pueda flotar la masa) y se deja desarrollar hasta que flote y esté esponjosa (esponja).
- 2.- En el otro volcán, se coloca el resto de los ingredientes con la mantequilla en pomada o fundida; se amasa incorporando la harina de dentro del volcán hacia fuera, poco a poco, para evitar que se rompa y se derrame el líquido sobre la mesa.
- 3.- Cuando se tiene la masa a medio amasar, se incorpora la esponja o amasijo de la levadura, terminando de amasar con trabajo de las manos violento, despegando de la mesa y golpeando contra ella.
- 4.- La masa debe despegarse de la mesa y su textura debe ser ligeramente blanda, homogénea y elástica. Una vez amasada se deja reposar hasta que aumente el doble de su volumen. Este reposo se puede hacer en la fermentadora a una temperatura de 40 ° C, siendo aquí más rápido el proceso.
- 5.- Una vez fermentada la masa, se rompe la fermentación y se pesan las piezas según las necesidades de producción, siendo los tamaños más usuales: de 1kg, de $\frac{3}{4}$ kg, $\frac{1}{2}$ kg, de $\frac{1}{4}$ kg.
- 6.- Una vez pesadas las piezas, se hiñen y se forma una bola. Se introduce en el centro el dedo índice y se hace girar la masa con las dos manos, estirándola en forma cilíndrica, hasta conseguir un calibre de unos 4 cm. y el diámetro apropiado a su peso o volumen de masa.

- 7.- Se coloca sobre la mesa y se hiñe, metiendo, con la punta de los dedos y haciendo presión, la masa hacia dentro, hasta conseguir una superficie lisa y la masa homogénea y sin aire.
- 8.- Se coloca sobre la chapa de horno y aquí ya se le da la forma definitiva, bien redonda u ovalada. Se pone la sorpresa (que deberá ir protegida por algún tipo de papel plástico o similar que resista el calor de la cocción) por debajo de la masa y envuelta en la misma de forma que no se vea y no toque en la chapa; se aplasta ligeramente con la mano.
- 9.- Se pasará a fermentar a la estufa y cuando ha alcanzado el doble de su volumen inicial, se saca y se pinta con huevo batido, con cuidado de no presionar ni golpear para evitar que se baje la masa. Si esto ocurriese, se vuelve a amasar y se repite el proceso de nuevo.
- 10.- Se pone por encima del roscón un cordón de azúcar en grano y granillo de almendra, mezclados a partes iguales.
- 11.- Se decora con fruta confitada cortada de forma ornamental o decorativa, alternando los colores y colocándola sobre el roscón sin presionar.
- 12.- Con el huevo batido y la brocha humedecida en éste, se deja caer un cordón de huevo sobre el azúcar y el granillo.

13.- Se pasa a cocer al horno a una temperatura de 210 ° los primeros 10 minutos. Pasado este tiempo bajar a 180 °C durante otros 5 minutos si es de tamaño medio. Si se ve que se dora demasiado colocar un papel de aluminio por encima, y dejarlo unos minutos más. ¡Ojo! Cada horno es un mundo, en muchos hay que bajar la temperatura a 180°C en cuanto pasan 5 minutos.

14.- Una vez cocido y frío, puede rellenarse de nata, crema pastelera, trufa, etc.

Presentación:

Nota:

La leche se puede infusionar para darle más sabor con ralladura de naranja o de limón.

Si usas azúcar invertido -que es líquido- poned 100 gr de invertido y 200 gr de azúcar normal.

Si crees que el agujero central se va a cerrar poner en el centro untado con aceite o mantequilla un aro de emplatar.

Se puede congelar la masa antes de hornear tras el segundo leudado. Congelar los roscones en forma de bolas bien envueltas en film transparente. Sacar del congelador la tarde anterior al horneado, dejar que ablande la masa, cuando esté manejable desgasifica y dale forma, deja reposar para que haga el último leudado y hornea.

El roscón se puede congelar una vez horneado sin problema, en porciones o en trozos más grandes, saca del congelador una media hora antes de consumir.

Sin lactosa: sustituye leche normal por sin lactosa o usa leche de arroz u otra leche que te guste.