

# Roscón de **REYES**



una receta de

**webos fritos**

## Ingredientes para un roscón de 1 kilo

### La masa de arranque

- 70 g de leche entera
- 3 g de levadura seca especial para masas dulces
- 120 g de harina de fuerza
- 1 cucharadita de azúcar

### La masa

- 6 g de levadura seca especial para masas dulces
- 70 g de leche entera
- La ralladura de la piel de  $\frac{1}{2}$  limón y de 1 naranja
- 450 g de harina de fuerza
- 2 huevos grandes
- 130 g de azúcar glas
- 1 pellizco de sal
- 15 g de agua de azahar
- 80 g de mantequilla a temperatura ambiente

### Para la decoración

- Huevo batido
- Azúcar
- Frutas confitadas
- Almendra laminada





## PREPARACIÓN



### La masa de arranque

1. Procura que la leche no esté fría. La puedes templar, pero también nos vale a temperatura ambiente.
2. Mezcla todos los ingredientes y forma una bola.
3. Llena un cuenco de agua templada y mete la bola en él. Flotará en unos 10 minutos. Si no flota sigue adelante igualmente con la receta.

### La masa principal

1. Deshaz la levadura en la leche tibia.
2. Lava bien la naranja y el medio limón. Seca y ralla su piel. Reserva.
3. Tamiza la harina en un cuenco y haz un volcán. Añade el resto de ingredientes, menos la mantequilla en el centro del volcán.
4. Incorpora además la masa de arranque y la mezcla de leche y levadura. Mezcla de manera enérgica con la rasqueta.
5. Vuelca la masa en la encimera y amasa hasta conseguir una masa uniforme y elástica.
6. Por último integra la mantequilla en la masa en dados pequeños —al estar a temperatura ambiente estará blanda— y termina de amasar. Haz una bola y deja en un cuenco aceitado hasta que doble su tamaño.
7. Saca la masa del cuenco y quítale el gas amasando durante unos segundos. Haz una bola de nuevo y deja reposar durante 10 minutos.
8. Hince los dedos en el centro de la bola y agranda el agujero hasta formar el roscón. Deja colgar la masa de tus manos, metiéndolas por el agujero, y moviéndola para que se abra toda por igual. Si la masa se encoge déjala reposar durante unos 10 minutos. Coloca sobre una bandeja de horno con papel de hornear. Si le vas a meter sorpresa, es el momento: hazlo metiéndola por debajo y cerrando la masa.
9. Pincela con huevo suavemente y deja reposar hasta que doblen su volumen.
10. Precalienta el horno a 200°C, calor arriba y abajo.
11. Cuando haya doblado su volumen, pincela de nuevo con huevo batido muy suavemente y adorna con frutas confitadas, almendras laminadas y azúcar humedecido con unas gotas de agua.
12. Hornea a 200°C entre 25 y 30 minutos. Baja el horno a 180°C los últimos 15 minutos. Cuando esté horneado deja reposar sobre una rejilla.