

ROSCÓN DE REYES



RECETA

Con esta receta salen dos roscones medianos. Se puede hacer uno más grande pero, se controla peor el tiempo de horneado y además, al hacerlo así podemos hacer uno relleno y otro sin rellenar, o regalar el segundo si somos pocos en casa.

La receta consta de 4 partes:

1. Preparación de la masa madre. Con un levado corto de unos 10 minutos
2. Preparación de la masa principal y amasado. Con un levado largo de unas 5 horas.
3. Formación de los roscones. Con un levado de unas 2 horas.
4. Decoración y horneado.

* **Ingredientes para el azúcar glas aromatizado:**

120 g de azúcar glas

piel de medio limón (sólo la parte amarilla)

piel de media naranja (sólo la parte naranja)

Preparación con un molinillo de café o picadora

- Con el molinillo o picadora muy limpios y secos pulverizar el azúcar 40 segundos.
- Añadir las pieles del limón y la naranja y moler otros 30 segundos. Retirar y reservar.

Preparación con Thermomix

- Con el vaso y las cuchillas muy secos pulverizar el azúcar 30 segundos a velocidad progresiva 5/7/10.
- Añadir las pieles de limón y naranja a través de la boca y programar 15 segundos a velocidad progresiva 5/7/10. Reservar.

* **Ingredientes para masa madre:**

70 g de leche entera

10 g de levadura fresca de panadería

1 cucharadita de azúcar

130 g de harina de fuerza

- Templar la leche (en el microondas, modo descongelación) y deshacer la levadura en ella. Añadir la cucharadita de azúcar y remover.
- Hacer un volcán con la harina y verter en el centro la preparación anterior. Amasar ligeramente con la punta de los dedos hasta integrar completamente y formar una bolita de masa.
- Poner un bol con agua templada y meter la bola de masa madre en él. Cuando flote, en aproximadamente 10 minutos, estará lista para utilizar con la masa principal.

* **Ingredientes para la masa principal:**

60 g de leche entera

20 g de levadura fresca de panadería

450 g de harina de fuerza

2 huevos medianos a temperatura ambiente

120 g de azúcar glas aromatizado con el limón y la naranja (del paso anterior)

70 g de mantequilla a temperatura ambiente

una pizca de sal

la masa madre (del paso anterior)

25 g de agua de azahar

Preparación tradicional

- Templar la leche (en el microondas, modo descongelación) y deshacer la levadura en ella.
- Tamizar la harina en un bol amplio con ayuda de un colador.
- Hacer un volcán y echar en el centro los huevos, la leche tibia en la que acabamos de diluir la levadura, el azúcar glas aromatizado (paso anterior), la mantequilla a temperatura ambiente, la pizca de sal, la masa madre (paso anterior) y el agua de azahar.
- Mezclar a mano (mejor con una rasqueta para evitar que la masa se nos pegue mucho a las manos) con movimientos enérgicos de fuera hacia adentro hasta que todos los ingredientes se integren, formando una bola.
- Poner la masa sobre una superficie de trabajo previamente aceitada para evitar que se pegue. Amasar con las manos también aceitadas de fuera hacia adentro hasta obtener una masa elástica que no se pegue a las manos. Si la masa está muy dura, esperar unos minutos para que la masa relaje y, luego seguir amasando.
- Cuando hayamos conseguido una masa elástica que no se pegue, formar una bola y depositarla en un bol aceitado. Cubrir con papel film, también aceitado, y dejar reposar hasta que haya duplicado su volumen. Por lo menos durante 5 horas.

Preparación con Thermomix

- Templar la leche (en el microondas, modo descongelación) y deshacer la levadura en ella.

- Poner en el vaso el azúcar glas aromatizado que habíamos reservado, los huevos, la leche tibia en la que acabamos de diluir la levadura, la mantequilla a temperatura ambiente, el agua de azahar, la harina, la pizca de sal y, por último la masa madre (punto anterior). Programar 30 segundos a velocidad 6.
- Amasar 3 minutos, vaso cerrado a velocidad espiga.
- Retirar del vaso, formando una bola con la masa y depositarla en un bol aceitado. Cubrir con papel film, también aceitado, y dejar reposar hasta que haya duplicado su volumen. Por lo menos durante 5 horas.

* **Formado de los roscones:**

- Una vez que la masa ha duplicado su volumen, dividirla en dos (salvo que se prefiera hacer un sólo roscón, más grande) y, a cada trozo, darle forma de bola remetiéndola hacia el interior. Dejar reposar las bolas cinco minutos para que la masa relaje.
- Darles forma de roscón introduciendo los dedos en el centro e ir agrandando el agujero. Podemos ayudarnos del propio peso del roscón cogiendo la masa en el aire, y avanzando en el agarre como si se tratara del volante de un coche hasta que, por su propio peso, obtengamos un roscón. Si la masa tiende a encogerse es que no está bien relajada, dejarla reposar otros diez minutos y continuar como antes. Se manejará mejor.
- Una vez dada la forma, colocar sobre una bandeja de horno en la que habremos puesto papel liofilizado (de horno). Colocar en el centro del roscón un aro o una flanera aceitada para que no pierda la forma durante el levado.
- Dejar reposar, cubiertos con un paño limpio, hasta que doblen su volumen (unas dos horas).

* **Ingredientes para la decoración:**

huevo batido

naranjas confitadas

guindas en almíbar

azúcar humedecido con unas gotas de agua

- Cuando los roscones hayan levado, precalentar el horno a 200° C, calor arriba y abajo.
- Pintar con huevo batido muy suavemente, sin pinchar el roscón, y adornar con las frutas confitadas y el azúcar humedecida con unas gotas de agua.
- Hornear 8 minutos a 200° C, calor arriba y abajo, y pasado ese tiempo bajar la temperatura a 180° C otros 10 minutos más. En total, hornear durante 15-18 minutos. Si vemos que se dora demasiado, colocar un papel de aluminio por encima.
- Dejar reposar sobre una rejilla y, cuando esté frío, rellenar al gusto o comer tal cual.

Aclaración

- Es conveniente que los ingredientes (huevos, mantequilla) estén a temperatura ambiente para que resulten más fáciles de amasar.

- Durante el primer levado de 5 horas no es tan importante que el ambiente esté caldeado. Yo lo suelo dejar toda la noche que es cuando en casa se apaga la calefacción, por lo que la cocina va perdiendo temperatura. Sin embargo, en el levado corto de 2 horas, cuando ya hemos dado forma al roscón, es conveniente que la habitación no esté muy fría (19 - 20° C).

- Organización del tiempo:

* Si lo vas a merendar el día 5 de enero (o a desayunar temprano el 6 de enero):

Hacer la masa madre y la masa principal el 5 de enero a las 9 de la mañana, dejar levar.

A las 15 horas formar los roscones y dejar levar.

A las 17 o 18 horas del día 5 ya estará listo para comer.

* Si lo vas a desayunar el día de Reyes:

Hacer la masa madre y la masa principal el 5 de enero antes de acostarse (22 horas)

Levantarnos a las 8 de la mañana, dar forma a los roscones y dejar levar durante dos horas (podemos volver a la cama mientras levan).

A las 10 y media ya estará listo para comer.

Dificultad:

Media

Tiempo de preparación:

10 minutos para la preparación de la masa madre + 10 minutos levado masa madre + 30 minutos preparación masa principal + 5 horas levado masa principal + 15 minutos formado roscones + 2 horas levado final + 15-18 minutos horneado. Total: 8 horas y 20 minutos.