

Roscón de reyes



INGREDIENTES (6 PERSONAS)

Para el azúcar aromatizado:

- 120gr de azúcar glass
- La piel de 2 naranjas
- La piel de 1 limón

Para la leche aromatizada:

- 80gr de leche semidesnatada o entera
- 1 palo de canela

Para el prefermento:

- 90gr de harina de fuerza
- 50gr de leche semidesnatada
- 5gr de levadura fresca de panadería

Para el resto de la masa:

- El azúcar aromatizada
- 80gr de leche aromatizada
- 60gr de mantequilla
- 2 huevos medianos
- 15gr de levadura fresca
- 30gr de aroma de azahar
- 340gr de harina de fuerza
- 1 pizca de sal
- el prefermento

Para decorar:

- Huevo batido
- Azúcar humedecida en agua
- Almendras en láminas
- Frutas escarchadas (opcional)



ELABORACIÓN

El prefermento: diluye la levadura en la leche previamente calentada y luego añade la harina. Amasa toda la mezcla y haz una bola homogénea. Colócala en un bol cubierto con film transparente engrasado y déjalo reposar entre 1-3 horas en un lugar cálido.

El azúcar glass aromatizado: en la trituradora mezcla el azúcar glass con la piel de una naranja y la piel de ½ limón, evitando incluir la parte blanca de la piel, y tritúrala hasta conseguir partículas muy pequeñas.

La leche aromatizada: calienta a fuego medio en una cazuela la leche añadiendo la piel de la naranja que nos queda y del ½ limón, y un palito de canela durante 5 minutos.

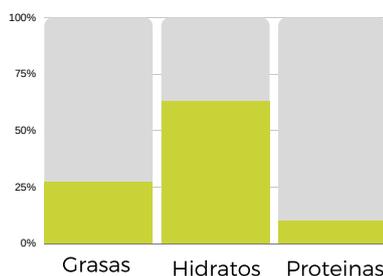
La masa: Añade a un bol el azúcar glass aromatizado con todos los ingredientes de la masa incluyendo el prefermento y amasa hasta crear una mezcla uniforme. Dejar reposar la masa en el bol y cubierta con un film transparente durante 1-2h.

Dale forma al roscón: espolvorea harina en la encimera, coloca la bola de masa y amasa durante 2 minutos. Déjala reposar durante 15 minutos. Comienza a darle forma al roscón creando con dos dedos espacio en medio de la masa como si fuera una gran rosquilla. Coloca la masa en una bandeja de horno con papel de hornear y colocando un molde circular engrasado en el espacio creado. Pincelar con huevo y dejar reposar unas 2 horas. De nuevo, vuelve a pincelar con huevo y añade la decoración al gusto.

Hornear: Precalienta el horno a 200°C con calor arriba y abajo, y hornea durante 15-17 minutos hasta que consiga un color dorado. ¡Y listo! Verás que buena pinta adquiere tu roscón

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores por...	ración	100 g
Energía	530,52 kcal	291,23 kcal
Grasas	15,60 g	8,56 g
Hidratos	82,48 g	45,28 g
Proteínas	12,67 g	6,96 g
Fibra	4,04 g	2,22 g
Sal	0,97 g	0,53g



Consejo:

Si se te baja el roscón al sacarlo del horno puede ser debido al tamaño de los huevos y a la humedad de la harina