



Roscón de reyes

Descripción



Y por fin podemos disfrutar de **nuestro roscón de reyes casero**.

Es una receta, no diría complicada por su preparación, sino por los tiempos necesarios para que fermente la masa. Y hasta llegar al final del proceso se pasa toda la mañana. Eso sí, el resultado es de chuparse los dedos. No tiene nada que ver con el roscón que venden en las tiendas, incluso en las pastelerías.

He hecho el roscón de reyes como mandan los cánones: con sus frutas escarchadas y relleno de nata. Lo he repetido en m  is ocasiones, pero como no era tiempo de frutas escarchadas, las he sustituido por frutos secos. El roscón se desayuna la mañana de Reyes, acompañado de chocolate, con lo cual la nata sobraría.

Espero que la explicación sea clara y fácil de entender.

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

- **Para el fermento previo, masa madre, pie de masa  !** (son distintas formas de decir lo mismo):
 - 90 gr de harina de fuerza. Se encuentra en las grandes superficies.
 - 50 gr de leche entera.
 - 2 gr de levadura fresca. También se encuentra en los supermercados.
- **Para el roscón:**
 - 140 gr de fermento previo (toda la cantidad que hemos hecho).
 - 80 gr de leche entera. **Que iremos añadiendo poco a poco**, a lo mejor no es necesario utilizarla toda.
 - 180 gr de harina de fuerza.
 - 160 gr de harina de trigo normal.
 - 130 gr de azúcar.
 - 15 gr de miel.
 - 15 gr de levadura fresca .
 - 2 huevos.
 - 60 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
 - 3 cucharaditas de postre de ron (como siempre a vuestro gusto).
 - 2 cucharaditas cortas de agua de azahar. Se encuentra en los supermercados. Opcional.
 - 1 huevo batido para decorar.
 - 1 pizca de sal.
 - Ralladura de un limón.
 - Frutas escarchadas a vuestro gusto.
 - Almendras laminadas. Opcional.
 - Az  car para adornar. Opcional.
 - 1/2 ramita de canela, la piel de un limón y una naranja.
 - 400 ml de nata, si lo hacemos relleno.

Preparación de la masa madre:

Esto lo suelo hacer la tarde noche anterior a la preparación del roscón.

En un bol ponemos la harina y la levadura. Añadimos la leche poco a poco y vamos amasando hasta conseguir una masa que se despegue de las manos. Si veis que os sobra leche, no importa. Amasamos durante unos minutos, hacemos una bola y la dejamos en el bol tapada con film durante 3 horas a temperatura ambiente. La metemos en el frigorífico antes de acostarnos y se deja toda la noche.

Preparación del roscón:

En un cazo ponemos la leche con la canela, las cáscaras de los cítricos, el ron, y el agua de azahar. Lo calentamos todo hasta que hierva. Lo dejamos templar y reservamos.



En un bol grande ponemos la harina, la levadura fresca, la sal, la ralladura de limón, los huevos y vamos amasando, añadimos **poco a poco la leche aromatizada** (los 80 gr) y seguimos amasando de forma que se vaya integrando todo, si sobra leche no importa, es preferible que sobre leche a que la masa quede suelta y haya que añadir mas harina.

-





Cuando no podáis amasar en el bol, volcáis todo en la encimera y seguís amasando de forma que la masa se suelte de las manos y no se pegue en la encimera.

Llegados a este punto añadimos la mantequilla, seguimos amasando. Al principio se nos quedará pegada la masa en las manos y en la encimera pero no os preocupéis, seguimos amasando, la mantequilla se va integrando en la masa y ya no se pega.



Este proceso os llevará unos 20-30 minutos, quedará una masa lisa, brillante y suave.

Entonces la meteremos en el bol, la taparemos con film y la dejaremos a temperatura ambiente unas 2 horas. Casi doblará su tamaño.



- Masa recién hecha



- Masa después de 2 horas

Antes de formar el roscón, amasamos un poco y esperaremos unos 10 minutos, porque la masa tiende a encogerse. Pasado este tiempo formamos el roscón: hacemos un agujero en medio y vamos estirando como una correa.

Una vez formado el roscón, lo ponemos en la bandeja de horno forrada con papel de horno y incorporamos la sorpresa y el haba.

Pincelamos bien por todo el roscón con huevo batido y lo dejamos reposar dentro del horno apagado durante otras 2 horas, procuraremos no abrir la puerta para que no cambie mucho la temperatura. En este tiempo casi doblar  su tamaño.

•





Transcurrido este tiempo, sacamos el roscón y precalentamos el horno a 180  C, calor arriba y abajo.

Pincelamos de nuevo con el huevo, disponemos la fruta, el azúcar, las almendras laminadas y metemos al horno (en la parte central), 180  C calor arriba y abajo, durante 20 minutos.

Cuidado no os despist  is porque al estar pintado con el huevo se puede quemar, si nos ocurre esto a media cocción, tapamos con albal y que se siga haciendo. Cuando se cumpla el tiempo, sacamos y dejamos enfriar.

Y como pod  is ver, el resultado es espectacular, val   la pena el esfuerzo y la paciencia. En éste caso es relleno de nata, pero ya sab  is  !   A vuestro gusto!



Consejo: Podemos hacer la masa del roscón la víspera, la dejamos en un bol, tapamos con film transparente e introducimos en la nevera, la sacamos a primera hora de la mañana dejándola a temperatura ambiente, unas dos horas y seguimos con el proceso de la receta. Si quer  is la opción de rellenarlo de nata, una vez frío partimos por la mitad todo alrededor, rellenamos de nata montada y ponemos la tapa.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

diciembre 31, 2018

Autor

admin

default watermark