

Cocina para Novatos



ROSCÓN DE REYES

Ingredientes:

Masa Madre:

- 70 gr leche templada
- Deshacer la levadura fresca (10 gr)
- azúcar una cucharada
- 130 gr de harina de fuerza

Llenar bol de agua templada y meter la bola dentro 10 minutos hasta que flote.

Masa Principal:

- 60 gr leche templada
- levadura fresca 20 gr

Tamizar los 450 gr de harina de fuerza y hacer un volcán, en el centro echamos:

1. 2 huevos a temperatura ambiente
2. la leche con la levadura de antes
3. 120 gr de azúcar glas con la ralladura de medio limón y media naranja
4. mantequilla (70 gr) a temperatura ambiente
5. Sal
6. masa madre
7. agua de azahar (20 gr)

Se mezcla todo de fuera hacia dentro. Cuando esté mezclado se echa en la encimera aceitada y amasamos hacia adentro.

Una vez amasada tiene que levar. Meter en un bol aceitado tapado con film de cocina. Echar aceite en el film. Tiene que estar 3 o 4 horas.

Una vez levada la ponemos en la encimera y la dividimos en dos y hacemos dos bolas.

Hacemos la forma del roscón y lo ponemos en papel de cocina en una bandeja. Si tenemos un aro lo ponemos en el centro.

Se deja levar otras 2 horas cubierto con un trapo de algodón.

Con un pincel de silicona pincelamos con huevo. Es muy importante hacerlo con cuidado.

Ponemos las frutas confitadas y el azúcar (le echamos unas gotas de agua). Si no te gustan las frutas confitadas echa almendras laminadas.

Para el horneado:

Precalentado a 200 grados arriba y abajo y durante 10 minutos.

Bajamos a 180 grados durante 5 minutos.

Aquí ponemos un papel de aluminio para que no se queme.

www.cocinaparanovatos.com