



ROSCÓN DE REYES

Ingredientes (para 2 roscones de 450 g):

Para el prefermento

- ☐ 90 g harina de fuerza
- ☐ 50 ml agua
- ☐ 1 “lenteja” de levadura fresca de panadería

Para el roscón

- ☐ 335 g harina de fuerza
- ☐ 100 g huevos (= 2 huevos M)
- ☐ 85 g mantequilla fría
- ☐ 30 ml agua de azahar
- ☐ 15 ml ron moreno
- ☐ 60 g azúcar
- ☐ 30 g miel de flores
- ☐ 5 g sal
- ☐ 15 g levadura fresca de panadería
- ☐ Ralladura de 1 naranja
- ☐ 55 ml leche infusionada con canela y naranja

Para el acabado y la presentación

- ☐ Azúcar perlado
- ☐ Almendra granillo
- ☐ 1 huevo batido
- ☐ 1 haba
- ☐ 1 sorpresa



Para la Chantilly

- 300 ml nata líquida para montar 35% M.G. (= materia grasa)
 - 30 g azúcar glas
-

Elaboración:

1. La noche antes preparar el prefermento. Mezclar la harina, el agua y la levadura hasta formar una masa compacta.
2. Colocar en un bol, tapar con film y dejar reposar 12 horas en n lugar cálido.
3. Hervir la leche con la rama de canela y las pieles de media naranja, tapar y dejar enfriar completamente para infusionar.
4. Al día siguiente colocar en el bol del robot (o en un bol grande para amasar a mano) el prefermento, la harina de fuerza tamizada, el azúcar, la sal, los huevos, la miel, el ron, la leche infusionada, el agua de azahar y la levadura fresca de panadería.
5. Amasar a velocidad bajo 2 minutos o hasta tener una bola irregular.
6. Añadir la ralladura de naranja con cuidado de no rallar la parte blanca (porque amarga).
7. Amasar a velocidad media 10 minutos hasta obtener una masa lisa y uniforme.
8. Incorporar la mantequilla fría pero maleable (golpear con un rodillo entre 2 papeles de horno).
9. Amasar a velocidad media/alta durante 15 minutos hasta que la mantequilla esté perfectamente integrada y la masa se despegue de las paredes del bol.
10. Al realizar la prueba de la ventana la malla glutínica está bien desarrollada.
11. Colocar en un bol y dejar fermentar 1 ½ - 2 horas en un lugar cálido. Ésta es la primera fermentación o fermentación en bloque.
12. Cuando la masa haya duplicado/triplicado su volumen sacar el aire y dividir en 2 partes iguales (o hacer 1 único roscón tamaño familiar).



13. Formar una bola y realizar un agujero en el centro como si fuera un donut.
14. Agrandar ese agujero poco a poco dejando que la masa se relaje para poder estirla sin tensión.
15. Introducir delicadamente el haba y la sorpresa para no deformar el roscón.
16. Colocar sobre un papel vegetal o tapete de silicona y dejar fermentar nuevamente en un lugar cálido con humedad durante 50 minutos - 1 hora. Ésta es la segunda fermentación o fermentación en piezas.
17. Pintar toda la superficie con huevo batido y espolvorear con azúcar perlado y almendra granillo a partes iguales.
18. Hornear en horno precalentado a 160°C con calor y abajo durante 5 minutos.
19. Subir la temperatura a 175°C y hornear 15 minutos más o hasta que el roscón presente un bonito color dorado.
20. Sacar del horno, dejar enfriar completamente sobre una rejilla y rellenar con Chantilly recién hecha (opcional).
21. Para la Chantilly montar con varillas la nata bien fría y el azúcar glas.
22. Meter en una manga pastelera con boquilla estrellada y hacer rosetones en la mitad inferior del roscón.
23. Colocar la parte superior y ¡buena suerte para encontrar la sorpresa, pero cuidado no vale hacer trampas!