



Atelier de Cocina

ROSCÓN DE REYES

Ingredientes:

1kg. harina fuerte
300 grs. de azúcar
200 grs. de mantequilla
50 grs. de levadura prensada
3 grs. de sal.
 $\frac{1}{2}$ dl de ron blanco
50 grs. de agua de azahar
15 grs. ralladura de naranja
8 grs. ralladura de limón
3 huevos
3 dl de agua
1 dl leche

Elaboración:

1.- Se tamiza la harina sobre la mesa y se hacen dos volcanes. Uno de ellos se hace con, aproximadamente, una quinta parte de la harina (200 a 250 g) y se coloca en su centro el agua y la levadura. Se amasa hasta obtener una masa homogénea, elástica y no demasiado dura. Se introduce en un cazo con agua ligeramente templada (la suficiente para que pueda flotar la masa) y se deja desarrollar hasta que flote y esté esponjosa (esponja).

2.- En el otro volcán, se coloca el resto de los ingredientes con la mantequilla en pomada o fundida; se amasa incorporando la harina de dentro del volcán hacia fuera, poco a poco, para evitar que se rompa y se derrame el líquido sobre la mesa.

3.- Cuando se tiene la masa a medio amasar, se incorpora la esponja o amasijo de la levadura, terminando de amasar con trabajo de las manos violento, despegando de la mesa y golpeando contra ella.



Atelier de Cocina

4.- La masa debe despegarse de la mesa y su textura debe ser ligeramente blanda, homogénea y elástica. Una vez amasada se deja reposar hasta que aumente el doble de su volumen. Este reposo se puede hacer en la fermentadora a una temperatura de 40 ° C, siendo aquí más rápido el proceso.

5.- Una vez fermentada la masa, se rompe la fermentación y se pesan las piezas según las necesidades de producción, siendo los tamaños más usuales: de 1kg, de $\frac{3}{4}$ kg, $\frac{1}{2}$ kg, de $\frac{1}{4}$ kg.

6.- Una vez pesadas las piezas, se hiñen y se forma una bola. Se introduce en el centro el dedo índice y se hace girar la masa con las dos manos, estirándola en forma cilíndrica, hasta conseguir un calibre de unos 4 cm. y el diámetro apropiado a su peso o volumen de masa.

7.- Se coloca sobre la mesa y se hiñe, metiendo, con la punta de los dedos y haciendo presión, la masa hacia dentro, hasta conseguir una superficie lisa y la masa homogénea y sin aire.

8.- Se coloca sobre la chapa de horno y aquí ya se le da la forma definitiva, bien redonda u ovalada. Se pone la sorpresa (que deberá ir protegida por algún tipo de papel plástico o similar que resista el calor de la cocción) por debajo de la masa y envuelta en la misma de forma que no se vea y no toque en la chapa; se aplasta ligeramente con la mano.

9.- Se pasará a fermentar a la estufa y cuando ha alcanzado el doble de su volumen inicial, se saca y se pinta con huevo batido, con cuidado de no presionar ni golpear para evitar que se baje la masa. Si esto ocurriese, se vuelve a amasar y se repite el proceso de nuevo.

10.- Se pone por encima del roscón un cordón de azúcar en grano y granillo de almendra, mezclados a partes iguales.

11.- Se decora con fruta confitada cortada de forma ornamental o decorativa, alternando los colores y colocándola sobre el roscón sin presionar.



Atelier de Cocina

12.- Con el huevo batido y la brocha humedecida en éste, se deja caer un cordón de huevo sobre el azúcar y el granillo.

13.- Se pasa a cocer al horno a una temperatura de 200 ° a 225 ° C. El tiempo dependerá del tamaño.

14.- Una vez cocido y frío, puede rellenarse de nata, crema pastelera, trufa, etc.