Roscón de Reyes

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
¡Rellename de nata!

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Masa de arranque:
- 150 g. de Harina de fuerza
- 100 ml. de Leche tibia
- 1 cucharadita de Azúcar
- 12.5 g. de Levadura fresca de panadero
- Masa de roscón:
- 550 g. de Harina de fuerza
- 100 ml. de Leche tibia
- 25 g. de Levadura fresca de panadero
- 3 Huevos
- La ralladura de una naranja y un limón
- 100 g. de Mantequilla a temperatura ambiente
- 30 ml. de Esencia de azahar
- 2 cucharadas de Ron de caña
- 1 cucharada de Esencia de vainilla
- 200 g. de Azúcar
- 1/2 cucharada de Sal
- Para decorar:
- 2 Huevos
- 100 g. de Azúcar
- 2 cucharadas de Agua
- 1 cucharada de Leche
- 150 g. de Almendras laminadas

Preparación:

Paso 1

Masa de arranque: Ponemos en un cuenco pequeño la leche tibia y diluimos en ella la levadura prensada de panadería. En otro cuenco echamos la harina de fuerza, hacemos un hueco en el centro y añadimos la leche con la levadura desleída. Mezclamos bien con una cuchara o tenedor y luego seguimos mezclando con las manos. Hacemos una bola tal como os muestro en las fotos y rajamos con un cuchillo afilado haciendo una cruz en la parte de arriba como si fuese un pan de horno, con la cruz conseguimos que se rompa la masa y suba antes. Buscamos un bol grande y lo llenamos con agua tibia. Sumergimos la bola de masa madre que caerá hasta el fondo. Cuando pasen unos 10 minutos la masa deberá subir y doblar su tamaño (ayudada por el agua tibia). Cuando esté flotando ya se puede utilizar. La retiramos del bol y reservamos en un cuenco para añadirla a la masa del roscón. Roscón: Ponemos en un bol grande o cazuela el resto de harina de fuerza previamente tamizada (para evitar que lleve impurezas). Dejamos unas 4 cucharadas de harina separadas para ir engordando la masa. Lavamos bien un limón y una naranja, secamos y rallamos los dos sin que tenga nada de blanco, que si no amarga. Reservamos en un plato para añadir a los huevos. Mezclamos en otro cuenco los huevos con el azúcar, la ralladura del limón y naranja, la cucharada de esencia de vainilla, la sal y la cucharada de ron. Batimos enérgicamente hasta que blanqueen los huevos y esté todo totalmente integrado. Ponemos en un cuenco pequeño la leche tibia que nos queda y diluimos en ella el resto de la levadura prensada de panadería (25 g). En el centro de la harina hacemos un hoyo con una cuchara y echamos la mezcla anterior con los huevos y la leche con la levadura. Batimos con una cuchara de madera desde el centro hacia afuera y vamos poco a poco mezclando con la harina. Añadimos la mantequilla a temperatura ambiente, en pomada, la esencia de azahar y la masa madre que tenemos reservada. Seguimos removiendo lo que empieza a ser la masa durante unos 5 minutos. Por ahora será una mezcla pegajosa pero firme. Preparamos la zona donde vamos a amasar, por ejemplo la encimera de la cocina es perfecta. Llenamos la zona de la encimera de harina o con un poco de aceite (depende de la practica que tengáis a la hora de amasar, si es la primera vez con aceite), sacamos la masa del bol y empezamos a trabajar la masa con las manos. Comenzamos a amasar con las manos aceitadas. Poco a poco podremos manipular la masa con más rapidez, se irá quedando elástica y homogénea. Este proceso tarda unos 10 minutos. Vamos tornando la masa en una bola. Cogemos el anterior bol y lo enharinamos. Introducimos la bola de masa en él. Tapamos el bol con un trapo de algodón durante unas 3 horas. Una vez pasado ese tiempo y que la masa ha duplicado su volumen, la dividimos en dos y le damos forma de bola. Dejamos reposar las bolas otros cinco minutillos. Vamos a darle forma al roscón introduciendo los dedos en el centro y vamos agrandando el agujero hasta que adquiera la dimensión que queramos. Podéis poner un vaso previamente aceitado en medio para que no se cierre la masa y luego lo quitáis cuando vaya al horno. Ahora es cuando podéis colar la sorpresa. Una vez dada la forma e introducido el detalle, colocamos sobre una bandeja de horno en la que habremos puesto papel vegetal y lo cubrimos con el paño de algodón para que no se reseque mientras crece. Dejamos reposar durante dos horitas hasta que los roscones doblen su tamaño. Batimos los huevos y añadimos unas gotas de leche, este truco evitará que mientras se hornea el huevo se queme y te quedará super bonito. Pintamos con la mezcla de huevo batido y leche, siempre muy suavemente con una brocha de silicona pues no queremos pinchar el roscón. Preparamos el azúcar humedecido. Ponemos en un cuenco el azúcar granulado y vamos agregando gotitas de agua, mezclamos con los dedos y cuando este bien apelmazado, esparcimos sobre los roscones al gusto. Al mismo tiempo tostamos en una sartén las almendras fileteadas o el crocanti. Precalentamos el horno a 200°, temperatura arriba y abajo. Introducimos primero un roscón y luego el otro. El tiempo de horneado es de 18 a 20 minutos a 180º pero depende del horno. Bajamos la temperatura a 170° los últimos 10 minutos de cocción y si vemos que se tuesta demasiado ponemos un poco de papel de aluminio por encima hasta que acabe de hornear. Sacamos del horno y dejamos enfriando uno mientras horneamos el segundo. Dejamos enfriar.