

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Roscón de Reyes

2 piezas



Accesorios necesarios:



Tiempo:

1h

15'

Ingredientes

- 500 gr harina de fuerza
- 125 gr azúcar
- 1 pizca de sal
- 3 huevos
- Ralladura de limón
- Ralladura de naranja
- 20 ml agua de azahar o anís
- 20 ml agua
- 40 ml leche
- 30 gr levadura panadero
- 150 gr mantequilla

Para decorar

- Figuritas sorpresa
- 1 huevo batido
- Frutas confitadas (naranja, melón, guindas)
- Azúcar
- Agua

Preparación

1. Coloca el gancho de amasar. En el bol, incorpora la harina, la levadura previamente mezclada con leche tibia, el azúcar, las ralladuras de naranja y limón, los 3 huevos, el anís y el agua. Programa 8 minutos a velocidad 1.
2. Añade la mantequilla y programa 10 minutos a velocidad 2. Hemos de conseguir una masa con los ingredientes bien integrados.
3. Saca la masa del bol con la espátula y forma una bola. Vuelve a introducirla en el bol. Ahora, desmonta el gancho de amasar, tapa y programa 2 horas a 30° y velocidad 1. El objetivo es que doble el volumen.
4. Cuando la masa haya levado, vuelve a montar el gancho de amasar y programa 3 minutos, sin temperatura a velocidad 2.

5. Saca la masa del bol y divídela en 2 partes para dos roscones. Coge una de las partes, haz un agujero en medio y dale forma de roscón ovalado.
6. En una bandeja forrada con papel de hornear, coloca el roscón. Esconde todas las sorpresas envueltas en papel de aluminio. Píntalo con huevo batido y adorna con la fruta confitada. Espolvorea con el azúcar mojado con unas gotas de agua.
7. Deja reposar los roscones hasta que doblen su volumen.
8. Precalienta el horno a 175°. Introduce el roscón y espera 11 minutos.
9. Una vez frío, decóralo como prefieras: nata, trufa, crema, etc.