

RecetaKA

ROSCÓN DE REYES

Para la masa madre: 150 g de harina de fuerza / 100 ml de leche entera tibia / 12,5 gr de levadura prensada de panadería

Para la masa del roscón: 1 receta de masa madre / 550 g de harina de fuerza / 100 ml de leche entera tibia / 25 g de levadura fresca / 3 huevos / ralladura de 2 naranjas y 2 limones / 100 g de mantequilla en pomada / 30 ml aroma de Azahar / 20 ml de ron añejo / 200 g de azúcar / 1/2 cda de sal

Para decorar: 1 yemas huevo / 15 ml leche / 100 g azúcar / 2 cdas de agua / frutas confitadas o escarchadas / almendra laminada



Elaboración masa madre:

1. Deshacer la levadura prensada en la leche tibia y en un bol mezclar la sal y la harina tamizada
2. Añadir la leche con la levadura y mezclar con las manos hasta tener una masa compacta. Crear una bola y hacerle una cruz con un cuchillo
3. Llenar un bol grande con agua tibia y sumergir la bola de masa madre. Cuando la bola flote sacarla y reservar (10 min)

Para elaborar la masa del roscón:

1. Lavar un limón y una naranja, secar y rallar con cuidado de no rallar la parte blanca porque amargaría
2. En un bol grande mezclar con vainilla los huevos, el azúcar, la vainilla, el ron o esencia de ron, las ralladuras y la sal. Batir hasta textura cremosa
3. Deshacer la levadura prensada en la leche tibia. En un bol grande poner la harina tamizada (dejar unas cinco cucharadas sin mezclar) y añadir la mezcla de huevos y la leche con la levadura. Mezclar hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados
4. Añadir la mantequilla en pomada, la esencia de azahar y la bola de masa madre. Amasar. Cubrir con papel film y dejar reposar hasta que doble el volumen (una hora aproximadamente, **primer levado**)
5. Enharinar la superficie de amasado con la harina reservada e incorporar poco a poco la harina restante. Amasar unos 10 minutos hasta conseguir una masa homogénea y flexible. Hacer una bola y colocarla en un recipiente poniendo harina debajo y encima de la misma. Cubrir el bol con un paño de algodón y meterlo en la nevera para que repose unas horas o toda la noche (**segundo levado**). Sacar la masa de la nevera al menos dos horas antes de hornear.
6. Pasada dos horas, dar forma de roscón, amasar suavemente y esperar 10 minutos para relajar la masa. Colocar en una bandeja de horno forrada con papel vegetal y espolvorear harina encima del roscón. Se tapan con un trapo y se vuelven a dejar reposar una hora (**tercer levado**).
7. Precalentar el horno a 220º. Pintar el roscón con una yema de huevo y un poco de leche. Mezclar el azúcar con unas gotas de agua hasta que se forme una pasta y hacer montoncitos sobre el roscón. Espolvorear las almendras laminadas, fruta escarchada ...
8. Al introducir el roscón en el horno, se baja la temperatura a 200º. Hornear durante cinco minutos. Pasado este tiempo, bajar la temperatura a 180º y hornear durante unos 15-20 minutos más.



FRUTOS DE CÁSCARA



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños