

Creador: Irene Delafú



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Masa de arranque:
- 75 g. de harina de fuerza
- 50 ml. de leche tibia
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 6.25 g. de levadura fresca de panadero
- Masa de roscón:
- 275 g. de harina de fuerza
- 50 ml. de leche tibia
- 12.5 g. de levadura fresca de panadero
- 2 huevos M
- La ralladura de media naranja y medio limón
- 50 g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 ml de esencia de naranja
- 2 ml de esencia de ron
- 2 ml de esencia de vainilla
- 100 g. de azúcar
- 1/4 cucharada de sal
- Para decorar:
- 1 huevo
- 30 g. de azúcar
- Unas gotas de agua
- 1 cucharada de leche
- Un puñado de almendras laminadas
- 400 ml. de nata 35% MG
- 60 g. de azúcar
- Piña deshidratada

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 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 de limón y naranja, las tres esencias y la sal. 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 (12.5 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 mantquilla a temperatura ambiente, en pomada 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 práctica 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, le damos forma de bola. Dejamos reposar otros cinco minutillos. Vamos a darle forma al roscón introduciendo los dedos en el centro y vamos agrandando el agujero hasta que adquiriera 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 doble su tamaño. Ponemos en un cuenco con agua la piña para que se hidrate. 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. Decoramos con el azúcar, las almendras y la piña al gusto. Precalentamos el horno a 200°, temperatura arriba y abajo. Introducimos el roscón. El tiempo de horneado es de 18 a 20 minutos a 180° 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 enfriar. Montamos la nata junto con 60 g. de azúcar con una batidora de varillas hasta que esté bien durita. Cuando el roscón esté completamente frío lo rellenamos y hale, a gozar.