Roscón de reyes

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

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Os he puesto fotos de dos roscones diferentes, no hace falta que sea reyes para comerlo en mi casa.

Descripción:

Parece algo difícill, os aseguro que no, solo se necesita paciencia y el resultado es genial, ya no comprareis más roscones.....animaos!!!!! Intentaré explicarme lo mejor posible, si algo no entiendes, preguntame e intentaré ayudarte

Ingredientes para 8 personas :

- 340grs más 90grs para el prefermento de harina de fuerza
- 120 grs de Azúcar
- 80grs más 50 grs para el prefermento de leche
- 2 Huevos
- 60 grs de Mantequilla
- 15 grs más 5 del prefermento de Levadura Fresca
- la piel de 2 naranjas y un limón
- Un palito de canela
- 30grs de agua de azahar
- un pellizco de sal

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos es el prefermento o masa madre: Mezclamos los:90 grs de harina,50 grs de leche y 5 grs de levadura ylo dejamos reposar minimo una hora fuera de la nevera.

Paso 2

-Lo primero infusionamos la leche con la piel de una naranja, de medio limón y el palito de canela.Dejamos enfriar. -Trituramos el azúcar con el resto de pieles(media de limón y la otra de naranja). -Ahora ya tenemos el prefermento listo y empezamos ha hacer la masa, mezclando todos los ingredientes, prefermento incluido, la

leche que colaremos para quitar las pieles, la mantequilla, la pizca d sal, el resto de levadura, el azúcar, el agua de azahar.....todo, no te asustes es una masa bastante pegajosa, no le añadas más harina para que no se te pegue o te quedará muy seco, es preferible que te mojes las manos de aceite. Amasa un rato y dejalo en un bol, tapado dentro de la nevera hasta el día siguiente. -Sácalo, dale forma de roscon, si quieres pon algo en medio para que no se te cierre el agujero y vuelve a dejar levar. -Pnta de huevo, adorna a tu gusto y metelo al horno calor arriba y abajo unos 17' mas o menos