ROSCÓN DE REYES

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

Creador: Noelia Montoya



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

Descripción:

BUENÍSIMO

Ingredientes para 10 personas :

- MASA MADRE: 100 GR. de HARINA
- MASA MADRE: 50 GR. de LEVADURA DE PANADERO
- MASA MADRE: 50 ML. de LECHE TIBIA
- ROSCÓN: 900 GR. de HARINA
- ROSCÓN: 250 GR. de MANTEQUILLA A PUNTO POMADA
- ROSCÓN: 50 GR. de AZÚCAR
- ROSCÓN: 10 GR. de SAL
- ROSCÓN: 50 GR. de RALLADURA DE NARANJA Y LIMÓN
- ROSCÓN: 4 de HUEVOS XL
- ROSCÓN: 100 ML. de AGUA DE AZAHAR
- ROSCÓN: 75 GR. de RON AÑEJO
- FRUTA ESCARCHADA
- HUEVO BATIDOS PARA PINTALO
- AZÚCAR HUMEDECIDO

Preparación:

Paso 1

PREPARAMOS LA MASA MADRE DILUYENDO LA LEVADURA EN LA LECHE Y LA AÑADIMOS A LA HARINA, AMASAMOS Y DEJAMOS REPOSAR EN UN BOL ACEITADO Y CUBIERTO CON FILM UNAS 8 HORAS. (SI TIENES PRISA LA METES EN UN BOL CON AGUA TIBIA Y LA DEJAS HASTA QUE FLOTE).

Paso 2

PARA EL ROSCÓN, PONEMOS LA HARINA EN FORMA DE VOLCÁN Y EN EL INTERIOR PONEMOS TODOS LOS INGREDIENTES, HASTA LA MASA MADRE, MENOS LA MANTEQUILA. MEZCLAMOS Y AMASAMOS HASTA QUE QUEDE FIRME. LE AÑADIMOS LA MANTEQUILLA Y AMASAMOS BIEN. SE EMPIEZA A PONER PEGAJOSA Y PARECE QUE NO VA A VOLVER A UNIRSE NUNCA, PERO HAY QUE TENER PACIENCIA Y SEGUIR UNOS 40 MINUTOS. CUANDO YA NO SE PEGA A LAS MANOS, HACEMOS 2 BOLAS Y LAS PONEMOS EN 2 BOLES ACEITADOS PARA QUE NO SE PEGUEN. DEJAMOS REPOSAR 3 HORAS.

Paso 3

SACAMOS LA MASA, LE DAMOS UNOS GOLPECITOS CONTRA LA MESA PARA QUITARLE AIRE Y LE METEMOS LOS DEDOS EN EL CENTRO PARA HACERLE EL ORIFICIO CENTRAL, Y CON LAS MANOS LO VAMOS AGRANDANDO MIENTRAS LE DAMOS VUELTAS. LOS PONEMOS EN UNAS BANDEJAS CON PAPEL DE HORNO, LOS UNTAMOS CON HUEVO CON UNA BROCHA, LOS DECORAMOS CON LA FRUTA ESCARCHADA Y PONEMOS LOS GRANOS DE AZÚCAR HÚMEDO. RESERVAMOS 20 MINUTOS.

Paso 4

PRECALENTAR EL HORNO A 170º. HORNEAMOS LOS RESCONES DURANTE 15 MINUTOS CON EL AIRE Y OTROS 15 CON EL CALOR ARRIBA Y ABAJO. DEJAR ENFRIAR EN UNA REJILLA Y A COMER.