

Roscón de reyes.

Ingredientes:

150 mililitros de leche tibia.

50 gramos de mantequilla derretida.

70 gramos de azúcar.

1 huevo.

5 gramos de levadura.

5 gramos de sal.

6 gramos de agua de azahar.

380 gramos de harina de trigo de fuerza.

La ralladura de una naranja y un limón.

Para decorar:

Rodajas de naranja confitada.

Huevo batido

Granillo de almendra.

Azucarillo o azúcar húmeda.

Preparación:

- En un bol agrega la leche, la mantequilla, el huevo, las ralladuras de cítricos, la levadura, el azúcar, mezcla un poco estos ingredientes y luego agrega el agua de azahar y la sal.
- Sobre la mezcla anterior agrega la harina y revuelve todo con una cuchara hasta formar una pasta un poco pegajosa, déjala reposar 10 minutos, tapada.
- Vuélcala sobre la mesa, pliécala y gírala 45 grados, repite el movimiento tantas veces como sea necesario hasta que la masa vaya adquiriendo su consistencia. Dejándola descansar sobre la mesa tapada con una toalla de cocina.
- Este proceso de plegar, girar y descansar se debe repetir de 2 a 4 veces si es necesario, va a depender de varios factores, como por ejemplo la temperatura ambiente y los ingredientes.
- Cuando la masa adquiera una textura lisa y brillante en la superficie, se le da un último amasado de 5 minutos aproximadamente, para luego colocarla en un envase con un poquito de aceite, tapado con película plástica.
- Deja fermentar la masa en un lugar cálido de 1 a 2 horas, hasta que haya crecido el doble de su tamaño.
- Después del fermentado refrigera la masa hasta el día siguiente de 18 a 24 horas.
- Al día siguiente saca la masa de la nevera una hora antes para que vaya adquiriendo una temperatura más alta.

- Extiende la masa de forma rectangular, enróllala apretando la masa ligeramente, ruédala sobre la mesa para que quede de un grosor uniforme y el rollo sea un poco más largo.
- Coloca el rollo formando un círculo sobre una bandeja de horno, cubierta con papel de horno o una manta de silicona.
- Píntalo con huevo batido, decóralo con granillo de almendra, rodajas de naranja confitadas y un poquito de azucarillo o azúcar húmedo.
- Hornéala en un horno pre calentado a 180° C / 350° F
- De 20 a 25 minutos hasta que esté dorado.