

ROSCON DE REYES

Adaptado: Juan Barrios

INGREDIENTES:

- 325 g de harina fuerza o sea rica en proteína mas de 13 gr % (separar de ahí dos cucharadas)
- 125 ml de leche entera, tibia a 40°
- Un sobre de levadura seca de 5.5 g
- 60 g de azúcar
- 60 g de mantequilla derretida
- Un huevo entero y una yema
- 5 g de sal
- La ralladura de un limón verde
- Una cucharadita de esencia de vainilla
- Una cucharadita de miel

PROCEDIMIENTO:

- En un bol pequeño coloque la leche a 40°C con las dos cucharadas de harina y agréguele la levadura, mezcle hasta que se disuelva completamente, y espere por 30”.
- En la batidora coloque la harina restante, el azúcar, la mantequilla derretida, los huevos, la sal, y mezclelo por 5”, por último, agregue las esencias (limón, vainilla y miel) y bata hasta que quede homogénea.
- Coloque la masa en una mesa enharinada y dale forma de bola. Colóquela en un bowl aceitado y deje reposar hasta que doble su tamaño (aproximadamente dos a tres horas).
- Pase la bola nuevamente a una mesa enharinada y amasela por unos 5 a 10 minutos.
- Dele a la masa forma de rosca (también puede hacer dos o tres rosas pequeñas) y cúbrala(s) por unos 45 minutos. (dejéles un agujero un poco más grande de la cuenta, ya que durante el crecimiento y el horneado el agujero irá cerrándose).
- Décorela con azúcar glaseado, frutas secas, y almendras en láminas. También pueden rellenarse con crema, etc.
- Hornee a 180°C durante 15 a 20 minutos dependiendo del tamaño de la o las rosas.

