

ROSCÓN DE REYES (sin masa madre)

Se acerca la noche mágica del año, la noche de los Reyes Magos y os presento la forma de hacer vuestro propio Roscón de Reyes. Otros años lo había preparado con otras recetas, pero era un poco más laborioso porque utilizaba masa madre y también utilizaba robot de cocina.

Pero he descubierto esta nueva receta de Alma Obregón, que me parece fantástica por su sencillez y también por su resultado.



Para la confección de 2 roscones medianos.

Para la masa del roscón:

430g de harina de fuerza

160ml de leche

2 huevos

7g levadura seca (o 21g de levadura fresca, yo utilizo mejor esta levadura, la que tienes en la zona de refrigerados del Mercadona)

60g de mantequilla

80g a 120g de azúcar blanco (depende lo golosos que seáis)

5g de sal

Dos cucharadas de agua de azahar

Corteza de naranja y de limón

2 palos de canela

Para decorar:

Azúcar blanco

Fruta variada confitada

Almendras laminadas

Hervimos la leche con la corteza de limón y naranja y la canela.

Dejamos infusionar, tapado, hasta que la mezcla esté tibia. Colamos.

Añadimos el agua de azahar, el azúcar y la sal.

Reservamos.

En un bol, colocamos la harina mezclada con la levadura (si es levadura fresca, la deshacemos con los dedos y la echamos en la levadura). Incorporamos la leche infusionada y los dos huevos batidos. Amasamos hasta tener una masa elástica y homogénea. Podemos hacerlo tanto a mano como usando el gancho de nuestra amasadora.

Finalmente, cuando la masa esté bastante lisa,

incorporamos la mantequilla, en trocitos, a temperatura ambiente. Seguimos amasando hasta que se integre por completo.

Colocamos la masa en un bol engrasado y cubrimos con film para evitar que se forme una costra. Dejamos reposar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño (en torno a una hora).

Sacamos del bol, y hacemos dos bolas con la masa sobre una superficie enharinada.

Hacemos el agujero en cada bola y formamos el roscón sobre una bandeja cubierta con papel de horno. Es MUY importante que hagáis un aro enorme, muy espaciado, para que cuando crezca el roscón no se os cierre el agujero.

Dejamos reposar (bien cubierto por film) en torno a 40 minutos más, o hasta que haya doblado de nuevo. Yo las suelo dejar dentro del horno apagado, para que no haya corrientes de aire y así estén protegidos.

Preparamos el azúcar mojado: ponemos 200g de azúcar blanco en un bol y lo rociamos con gotitas de agua. Mezclamos hasta tener el azúcar "mojado".

Pintamos con huevo batido y decoramos con las frutas confitadas que más os gustent y el azúcar mojado.



Horneamos a 190° durante 25 minutos. (el tiempo es orientativo, debes vigilar a los 15-20 minutos para que no se queme).



Y cuando esté completamente frío sólo tenéis que rellenar con lo que más os guste, nata, trufa o crema, ya veréis que rico está, nada que enviar a los roscones comprados en cualquier pastelería.

Trucos:

Si queréis tener un roscón recién horneado por la mañana, cuando hayáis formado el roscón sobre la bandeja, cubrirlo bien con film y metedlo en la nevera. Irá creciendo lentamente durante toda la noche.

Al día siguiente sacadlo y dejarlo volver a temperatura ambiente mientras calentáis el horno, en torno a 30 minutos. Y luego ya podéis hornear.

Otra opción, por si no tenéis tiempo, podéis preparar y hornear el roscón un día, y cuando esté horneado y un poco frío, lo podéis envolver con film transparente y congelar, y cuando lo queráis degustar solo tenéis que sacar del congelador y disfrutar de él.