

Roscón de reyes

Tiempo total de preparación: 3 horas + 25 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Porciones: 8

Ingredientes

Para el fermento base;

90 gr de harina

50 ml de leche

2 gr de levadura fresca

Para la masa,

140 g fermento base

120 ml de leche

340 g de harina de fuerza

70 g de azúcar

15 g de levadura fresca

2 huevos

60 g de mantequilla

3 cucharadas de anís

2 cucharaditas cortas de agua de azahar

Ralladura de naranja

Sal

Para decorar,

Azúcar escarchada

Almendras granillo

Huevo batido

Menaje

Bandeja PerfectClean

Rejilla de horno

Amasador eléctrico

Bol

Preparación:

Para el fermento base; mezclar los ingredientes y dejar unas tres horas a temperatura ambiente.

En un bol mezclar el fermento base, la harina de fuerza, la ralladura de naranja y la pizca de sal. Mezclar la leche tibia con la levadura fresca incorporar. Luego añadir los huevos batidos junto con el azúcar, el agua de azahar y el anís.

A medio amasar, agregar la mantequilla a temperatura ambiente.

Amasar por 20 minutos hasta que esté lisa y suave, resulta muy pegajosa, por lo que podemos pintarnos un poco las manos con aceite neutro.

Dejar que repose unos 15 minutos. Precalentar el horno a 200° C función Bóveda y Solera.

Formar el roscón dejando el hueco en el centro, pintar con huevo batido (aquí es el momento de introducir la sorpresa en caso de que lo hagamos) y dejar fermentar en la bandeja que introduciremos en el horno. Cuando haya duplicado su volumen, se vuelve a pintar con huevo y se colocan el azúcar y la almendra. Hornear según ajustes de cocción 20 minutos. Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Ajustes de cocción

Electrodoméstico: Horno a vapor combinado

Modo: Bóveda y solera

Toque de vapor: 1º 2 minutos antes de que entre el roscón

2º 3 minutos luego que comience la cocción

Temperatura: 200 ° C

Duración: 25 minutos

Nivel: 3

Pre calentamiento: Sí