MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Roscón de Reyes

20min · 8 raciones · 447 kcal

Ingredientes

- **580 gr** de harina
- **180 ml** de leche tibia
- **120 gr** de azúcar
- **2** huevos medianos (+1 para pintar)
- **25 gr** de levadura fresca de panadero
- **80 gr** de mantequilla (empomada)
- Ralladura de naranja y limón
- **3 cdas** de agua de azahar
- Una pizca de sal

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**74 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboración

1. En un vaso añadimos la leche tibia con la levadura porque así se va a disolver antes y removemos.
2. En un bol añadimos todos los ingredientes, pero la sal la echamos en una esquina y la mezcla de leche y levadura en la contraria.
3. Removemos y cuando tengamos dificultades, lo volcamos en la encimera y amasamos varios minutos; si vemos que se nos pega la masa podemos incorporar algo más de harina para trabajarla bien.
4. Dejamos reposar nuestra masa tapada durante 10 minutos, amasamos otra vez 1 minuto y volvemos a dejar reposar 10 minutos.
5. Volvemos a amasar un minuto y en un bol con un poco de aceite metemos la bola tapada y dejamos que duplique su tamaño (aproximadamente 2 horas).
6. Después de este tiempo, volvemos a amasar para quitarle el aire y dejamos reposar 10 minutos.
7. Marcamos el agujero en el centro y damos la forma intentando que haya la misma cantidad de masa por todos los lados.

8. Lo ponemos en una bandeja con papel de horno y lo tapamos con film transparente; dejamos reposar hasta que vuelva a aumentar su tamaño (en torno a 1 hora).
9. Precalentamos el horno a 180º con calor arriba y abajo.
10. Batimos el huevo y pintamos el roscón; añadimos por encima los toppings al gusto (almendra laminada, almendra crocanti y pasas y arándanos deshidratados).
11. Lo metemos al horno durante 20 minutos a 180º.
12. Una vez que se enfríe, sería el momento de probarlo o partirlo y rellenarlo.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy