la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Roscón de Reyes gallego

+4h · 8 raciones · 584 kcal

Ingredientes

- **600 g** de harina de fuerza
- **125 g** de azúcar
- **100 g** de manteca de vaca
- **20 g** de ron añejo
- **150 g** de nata
- **5** huevos pequeños (sobre 225g)
- **8 g** de levadura fresca de panadería
- **8 g** de sal
- **30 g** de zumo de naranja
- Ralladura de limón y de naranja
- Almendra laminada

POR RACIÓN

Proteínas	**15 g**
Grasas	**25 g**
Hidratos	**73 g**
Fibra	**3,1 g**

Elaboración

1. Ponemos en una amasadora la nata, los huevos, el azúcar, el zumo de naranja, el ron y la sal.
2. Batimos bien y después añadimos la harina.
3. Ahora amasamos hasta conseguir que la masa tenga membrana; esto nos llevará sobre 25 o 30 minutos en amasadora.
4. Para saber si ya tiene membrana, se coge un trozo de masa y se va estirando con cuidado hasta que quede prácticamente transparente.
5. Si se rompe antes, hay que seguir amasando y al cabo de un rato volver a hacer esta prueba.
6. Dejamos reposar unos 20 minutos.
7. Añadimos la levadura disuelta en un poco de leche templada, la manteca y la ralladura de limón y naranja, y amasamos hasta conseguir membrana otra vez.
8. Dejamos levar de dos a tres horas, bien tapado; no va a crecer mucho, pero no importa.
9. Formamos roscón o bolitas y dejamos fermentar hasta que duplique o triplique su tamaño; fermentará entre cuatro y ocho horas, en este paso hay que tener paciencia.

10. Pintamos con huevo batido, adornamos con azúcar humedecido con unas gotas de agua y las almendras laminadas.
11. Precalentamos el horno a 180° y horneamos con calor arriba y abajo unos 20 minutos.
12. Dejamos enfriar en una rejilla y listo.

RECOMENDACIONES

Sustituyeron el agua de azahar por zumo de naranja y omitieron la fruta escarchada porque en casa no gusta. Tuvieron que añadir un poco más de harina de la indicada.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos