

ROSCÓN DE REYES



Modo de empleo del ROSCÓN DE REYES para 340g.

1. Poner 0,130 kg de azúcar glas junto con la raspadura de la cascara de medio limón y media naranja sin parte blanca.
2. Poner 0,060 kg de leche que calentamos mínimo a 37°, añadir 0,005kg de levadura seca y mezclar unos minutos a velocidad lenta, añadimos los 0,100kg del preparado mix rosco y amasamos 1´ aprox. hasta conseguir una bola homogénea. Meterla en agua templada hasta que flote ya está preparada nuestra masa madre.
3. Añadir todos los ingredientes de la masa 0,09 kg de mantequilla en pomada, 0,07kg harina de arroz, además 0,007 kg de miel o jarabe de agave, 0,240 kg de nuestro mix, el azúcar previamente aromatizado 0,130 kg (PUNTO 1), dos huevos frescos, 0,050 kg de leche tibia, 0,011 kg de levadura seca y 2 gotas de vinagre junto con la masa madre que hemos cogido flotando en agua y mezclamos con pala 6´ en velocidad media. La masa debe ser pegajosa.
4. Dejamos que doble su volumen dentro de un recipiente tapado con calor.
5. Desgasificamos amasando 6´ aprox en velocidad lenta. La masa estará pegajosa pero en cuanto se harina un poco nos dejará trabajarla con normalidad.
6. Formar y dar forma sobre la bandeja, doblamos el volumen de la masa fermentando entre 60 a 90´ aprox. Decorar y hornear unos 14´ a 180°/200°.
7. Dejar enfriar y rellenar al gusto nata o crema no olvidéis meter la figura y la habita. Buen día de Reyes.