¿Cómo hacer un roscón de Reyes? 1/3.

Javi Recetas: https://www.youtube.com/watch?v=Qrs3md2K3p4

Hoy, en vídeo, una de las recetas más esperadas por todos : el Roscón de Reyes. Seguro que viendo el vídeo te animas a preparar el roscón casero este año. Aquí tienes los trucos para ponerte a cocinar…

Preparación (los ingredientes):

- *350 gramos de harina de fuerza (de panadería).*
- *130 gramos de leche entera.*
- *100 gramos de azúcar.*
- *75 gramos de mantequilla sin sal.*
- *25 gramos de levadura fresca.*
- *Un huevo entero más una yema (usa huevos de gran tamaño).*
- *Ralladura de una naranja.*
- *Una cucharada de ron oscuro.*
- *Una cucharada de agua de azahar.*
- *1/3 de una cucharada pequeña con sal fina.*
- *Decora a tu gusto : fruta escarchada, azúcar, almendras fileteadas…*

¿Cómo hacer un roscón de reyes? 2/3.

Paso n°1: **Echa** en un cuenco ciento treinta gramos de leche tibia, pero no caliente. **Desmenuza** sobre ella veinticinco gramos de levadura fresca de panadería. **Disuelve** la levadura con la ayuda de una cuchara y **deja** reposar quince minutos.

Paso n°2: **Pon** un colador sobre un cuenco grande y **añade** trescientos veinte gramos de harina de fuerza y **tamiza**. **Haz** un hueco en el centro de la harina y **echa** cien gramos de azúcar. **Añade** la ralladura de una naranja. Y luego, **incorpora** la leche con la levadura. **Mezcla** los ingredientes del centro incorporando sólo un poco de la harina hasta formar una papilla algo espesa.

Paso n°3: **Añade** una cucharada de ron oscuro y una yema de huevo. **Echa** un tercio de una cucharada pequeña con sal y setenta y cinco gramos de mantequilla sin sal en punto pomada. Para darle al roscón su sabor característico, hay que usar agua de azahar.

Paso n°4: **Mezcla** con una rasqueta de panadero hasta que toda la harina esté incorporada. **Coge** un cuenco con treinta gramos de harina y **espolvorea** un poco la mesa. Con la ayuda de la rasqueta, **saca** la masa del cuenco. Con harina en las manos, **comienza** a trabajar la masa. **Realiza** movimientos envolventes y si la masa se pega demasiado, **despégala** de la mesa con la ayuda de la rasqueta.

Paso n°5: **Amasa** durante un par de minutos. **Deja** reposar la masa durante diez minutos. **Vuelve** a amasar durante unos minutos más, procurando utilizar la menor cantidad de harina del cuenco. Cuando la masa esté lisa y casi no se pegue, **haz** una bola. **Coge** un cuenco grande y **échale** una cucharada pequeña de aceite de oliva. Con un papel de cocina, **engrasa** el cuenco.

Paso n°6: **Mete** la masa en el cuenco. **Tapa** el cuenco con papel film transparente y **deja** reposar en un sitio cálido. Cuando la masa haya doblado su tamaño, **sácala** a la mesa con la ayuda de la rasqueta. **Amasa** durante diez segundos para quitarle el aire.

¿Cómo hacer un roscón de reyes? 3/3.

Paso n°7: **Coge** la masa y **forma** una bola con ella doblándola hacia dentro cuatro o cinco veces mientras la tiras. **Tapa** la masa con el cuenco y **déjala** reposar quince minutos para que se relaje y pueda estirarse mejor.

Paso n°8: **Coloca** un papel de hornear sobre una bandeja de horno. **Engrasa** con mantequilla sin sal un aro metálico y **ponlo** en el centro de la bandeja. Pasados los quince minutos, **haz** un agujero en el centro de la masa y **dale** forma al roscón. **Gira** la masa en el aire, pero dejando que toque un poco la mesa para que se estire poco a poco.

Paso n°9: Cuando tengas hueco para que entre el aro metálico, **pasa** la masa a la bandeja. Si es necesario, **retoca** un poco el roscón para que tenga una forma bien redonda. **Bate** un huevo y **pincela** la masa para que no se seque mientras crece. **Deja** reposar en un sitio cálido hasta que doble su tamaño.

Paso n°10: Cuando haya crecido el roscón, **vuelve** a pintarlo con el huevo batido. **Reparte** un poco de fruta escarchada por encima del roscón. **Echa** en una taza dos cucharadas grandes de azúcar y una cucharada pequeña de agua. **Mezcla** bien y **reparte** el azúcar por el roscón. **Mete** en el horno caliente a ciento sesenta grados con calor arriba y abajo. **Deja** durante veinticinco minutos hasta que el roscón se ponga bien dorado.

Una vez horneado, **espera** que se enfríe. Entonces, **pasa** un cuchillo alrededor del aro metálico para sacarlo. ¡A disfrutar!