

## ROSCÓN DE REYES.

### Ingredientes

Para el rosco:

700 gramos de harina de fuerza.  
250 ml de leche.  
150 gramos de azúcar glass.  
125 gramos de mantequilla.  
30 gramos de levadura fresca de panadería.  
2 huevos grandes.  
10 gramos de sal.  
dos cucharadas de aroma de azahar.  
ralladura de naranja y de limón.

### Para decorar:

yema de huevo.  
Frutas escarchadas.  
azúcar mojada en agua.  
figurita.

Hacemos primero el pre fermento: calentamos 50 ml de leche y le añadimos 50 gramos de harina y los 30 gramos de levadura. Amasamos hasta formar una masa pegajosa y la dejamos fermentar 30 minutos tapada en un lugar cálido .

Cuando el pre fermento doble su volumen, añadimos el resto de ingredientes: 200 ml de leche templada, el azúcar glass, los 2 huevos, la sal, las ralladuras de naranja y limón, el aroma de azahar, los 650 gramos de harina y la mantequilla derretida. Mezclamos todo en amasadora con accesorio gancho a velocidad baja. Cuando se halla formado una bola, tapamos el bol con un paño y lo dejamos levar 2 horas.

Una vez pasado el tiempo, sacamos la masa del bol, enharinamos la mesa de trabajo y amasamos un poco para quitar el gas de la fermentación.

La masa dará para dos roscones medianos. Hacemos dos bolas del mismo tamaño y le damos forma a los roscones: metemos un dedo en el centro de la bola, hacemos un agujero y lo agrandamos con movimientos circulares. Conviene dejar el agujero grande porque, al fermentar, la masa crece mucho y puede llegar a tapar el agujero. Se puede meter un tazón en el medio para que no se cierre, pero hay que tener cuidado de que no se pegue la masa a las paredes del tazón y se desgarre.

Precalentamos el horno a 50 grados, apagamos el horno y metemos los roscones 1 hora a levar.

Antes de meterlos los pintamos con yema de huevo y los decoramos con frutas escarchadas, almendra y azúcar humedecida. Los horneamos a 180 grados con calor arriba y abajo unos 20 minutos.

Una vez frío, se puede cortar y rellenar de nata montada ... o no. Va en gustos.