

# ROSCÓN DE REYES

## INGREDIENTES DEL ROSCÓN

Para el fermento:

- 100 g de harina de fuerza (W250- 300)
- 50 ml de leche templada
- 3 g de levadura seca o 9 de fresca

Para la masa:

- Todo el fermento anterior
- 350-400 g de harina de fuerza W 300
- 4 huevos
- 4 g de sal
- 80 g de mantequilla fundida y templada
- 50 g de azúcar
- 10 g de azúcar invertido o miel (o almíbar de confitar naranjas)
- 30 ml de anís (o agua de azahar u otro licor)
- Ralladura de 1 naranja y/o limón

Para decorar:

- Naranjas confitadas
- Azúcar granulado
- Una figura de haba y un rey

### DIA 04 A LAS 9:00

### FERMENTO

8 horas  
21°C

- 100 g harina de fuerza
- 9 g de levadura fresca ( 3 de seca)
- 50 ml de leche templada

Mezclar todos los ingredientes

### DIA 04 A LAS 17:00

### AMASADO DEL ROSCÓN

1 hora/21°C  
+  
16 horas en nevera  
( maximo 24 h)

- Todo el fermento anterior
- 350-400 g de harina de fuerza W 300
- 4 huevos
- 4 g de sal
- 80 g de mantequilla fundida y templada
- 50 g de azúcar
- 10 g de azúcar invertido o miel (o almíbar de confitar naranjas)
- 30 ml de anís (o agua de azahar u otro licor)
- Ralladura de 1 naranja y/o limón

Mezclar todo y amasar a mano o con amasadora

### DIA 05 A LAS 9:00

### RETIRAR MASA DE LA NEVERA

1 hora/21°

- Retirar la masa de la nevera y dejar atemperar la masa antes de formarla

Puede necesitar más tiempo

### DIA 05 A LAS 10:00

### FORMADO DEL ROSCÓN

4-6 horas  
21°C

- Darle forma al roscón
- Pincelar con aceite y dejar levar de nuevo
- Los tiempos de levado son orientativos

Levado dentro del horno apagado

### DIA 05 A LAS 15:00

### HORNEADO DEL ROSCÓN

- Precalentar horno a 180° con calor arriba y abajo
- Decorar el roscón a gusto
- Hornear el roscón ( sin ventilador)

### TIEMPOS DE HORNEADO ( LOS TIEMPOS PUEDEN VARIAR EN CADA HORNO )

500 gr: 17-18 minutos a 180°C  
700g-1000g:20-23 minutos 180°C  
1500grs: 25-28 minutos 180°C

### CONSEJOS

- La masa se puede congelar justo al acabar de amasar . Al descongelar ,continuar el proceso en el levado
- Otra opción es congelar el roscón hecho , con lo que adquiere mucha humedad .