



## ROSCÓN DE REYES FÁCIL

👤 5

Dificultad baja

**Para el prefermento**  
130 g de harina de fuerza  
5 g de azúcar de caña  
70 g de leche entera  
3 g de levadura seca de panadería

**Para la masa**  
450 g de harina de fuerza  
130 g de azúcar de caña  
Dos huevos  
70 g de mantequilla  
60 g de leche entera  
6 g de levadura seca de panadería  
Ralladura de limón  
Ralladura de naranja  
Agua de azahar  
Una pizca de sal

**Para decorar**  
Un huevo  
Azúcar  
Frutas confitadas

**1.** En un bol mezclaremos todos los ingredientes del prefermento con la leche tibia y amasamos ligeramente hasta formar una bola. A continuación, introducimos la bola en un bol con agua tibia: cuando la bola flote estará lista para el siguiente paso.

**2.** En otro bol, mezclamos la leche con la levadura, los huevos, el agua de azahar, la sal, el azúcar y las ralladuras. Agregamos la harina e incorporamos la masa del prefermento en pequeños trozos. Amasamos bien todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y homogénea. Incorporamos entonces la mantequilla a temperatura ambiente y continuamos el amasado hasta obtener una masa fina y elástica.

**3.** Hacemos una bola y la dejamos levar tapada en un recipiente previamente engrasado. Deberá duplicar su tamaño. Una vez haya levado, la pasamos a la encimera y desgasificamos la masa. Dejamos reposar de nuevo la masa tapada unos 10 minutos.

**4.** A continuación, formamos una bola y procedemos a hacer el agujero central del roscón. Con los dedos enharinada abrimos el agujero poco a poco, trabajando la masa sin desgarrarla. Dejaremos levar de nuevo la masa hasta que vuelva a doblar su volumen.

**5.** Una vez levado pintamos el roscón con huevo y decoramos con las frutas confitadas y el azúcar. Precalentamos el horno a 180º e introducimos el roscón durante unos 30 minutos o hasta que se haya dorado un poquito. Dejamos enfriar sobre una rejilla y listo para disfrutar. Puedes disfrutarlo así o rellenarlo de nata, crema o chocolate.

**ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA**