

Roscon

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

Masa de arranque

60 ml	Agua
90 gr	Harina repostería
10 gr	Levadura fresca
3 gr	Azúcar

Masa del roscón

5	Yema de huevo
3 cucharada/s	Ron — añejo
1 cucharada/s	Agua de azahar
1	Ralladura limón
1	Ralladura naranja
0,50 cucharadita/s	Vainilla — molida o canela
2	Huevos
1 cucharadita/s	Sal — rasa
30 gr	Azúcar invertido
125 gr	Azúcar
30 ml	Leche
140 gr	Mantequilla
20 gr	Leche en polvo
4 gr	Gluten de trigo
550 gr	Harina de fuerza — 10 % + -
	Huevos — para pintar

ELABORACIÓN

Empezamos haciendo una ¿masa de arranque?, cualquier preparado de levadura natural debería empezar así, bien es verdad que se puede suprimir este proceso, pero el resultado será peor, esta masa te permite añadir menos levadura y por ser el proceso de fermentación mas lento, mejora la resistencia de la masa al liberar los gases mas uniformemente, lo que se traduce en que los agujeritos (alvéolos) del roscón una vez cocido serán pequeños y regulares.

Masa de arranque Disolver la levadura, en el agua, añadir la harina y el azúcar hacer una masita y dejar hasta que doble el volumen, en un cuenco amplio, tapado con film. Si se tiene prisa, se marca una cruz y se echa en un bol con agua tibia que cubra la masa. Cuando sube a la superficie es que ya ha fermentado y entonces se saca para unir la a la masa, esta forma es muy rápida, apenas unos minutos, pero si sobrelleva se estropea y ya no sirve, si la bola flota de saca de agua inmediatamente, en la mesa puede esperar un poco mas, pero poco.

Masa del roscón Ponemos los sólidos en cuenco de la amasadora, revolvemos un poco, con la cuchara, unimos todos los líquidos mas ralladura y en baja velocidad, los vamos añadiendo en chorro fino, cuando tengamos incorporado la mitad del liquido, añadimos el fermento, amasamos hasta que se haga una bola, alrededor del gancho. Ahora vamos añadiendo la mantequilla cortada en trocitos pequeños o rallada, y recién sacada del congelador, amasamos hasta que este totalmente asimiladazas o menos 15 m. Dejar levar en sitio frío o nevera en la parte baja (4 ó 5°) hasta que doble el volumen. Sacarlo con las manos untadas con mantequilla derretida y desgasear, pasarlo a la placa de horno con un silpat o papel de horno, hacer una bola, aplastarlo un poco y abrir un agujero en el centro, que iremos anchando poco a poco, el agujero tiene que ser muy grande, porque aun levará dos veces. Reposar hasta que doble el volumen, pintar con huevo, adornar con las frutas, espolvorear de azúcar y hornear 15 ó 20 m, a 200° bajar a 180 a los 10 m Tapándolo a media cocción, si se ve que se dora pronto, Poner agua en la bandeja del horno, sobre la suela.

*Azúcar invertido, (o miel neutra si no tenéis) mejora el levado la conservación y el color. *Leche en polvo, mejora la conservación y el sabor. *Gluten, como las harinas de hoy en día está muy desvitalizadas, ayuda a mejorar la red de gluten y por tanto, la masa será mas estable, a la vez permite una mayor adición de líquidos. * la grasa de las yemas ayudan a que se conserve jugoso por mas tiempo, mejora el color y el sabor. *si se quiere antes de dar forma, aun puede levar una vez mas. La sorpresa, se pone cuando se le da forma.