

CONSEJOS PARA EL MEJOR ROSCÓN DE REYES

Paloma Colás



QUÉ SÍ HACER

- Leer la receta a conciencia y **ver el vídeo varias veces**.
 - Pesar y **organizar todos los ingredientes** antes de comenzar.
 - Confirmar que la **harina es de fuerza** y la **levadura de panadería**.
 - Si utilizas agua de azahar no natural, añadir solo una cucharada y el resto en agua normal.
 - **Amasar hasta tener la membrana**, haciendo breves reposos si es necesario.
- Dejar **levar hasta que doble su tamaño**. Hacer una foto antes del levado para poder compararla.
 - Dejar levando en la nevera hasta 14 horas en cualquiera de los dos levados (o los dos incluso) bien tapado con film.
 - Si hace fresco en casa y el levado es lento (acaba levando en todo caso), meter en el horno apagado con la luz encendida y/o una tacita de agua caliente en un rincón.
 - **Precalentar el horno** antes de hornear el roscón.
 - **Colar el huevo** para que no queden partes blancas de la clara.
 - Esta es la más difícil: **dejar que temple** para que se distribuya la humedad y no tenga textura de crudo.

QUÉ NO HACER

- **Leer** la receta **por encima**.
- **Calcular** los ingredientes **a ojo**.
- Seguir la receta más o menos.
- **Usar ingredientes diferentes**: harina de repostería, levadura química, zumo de naranja...
- **Amasar un poco** sin buscar la membrana.
- **Levar un poco** pero no todo lo necesario.
- **Levar demasiado** o en un lugar caliente.
- Formar las bolas o el roscón **sin dar tensión a la masa**.
- Hacer **bolas de tamaños diferentes** para un mismo roscón.
- **Pintar aplastando** con la brocha.
- **Hornear sin precalentar**.
- **Dejar al aire horas** después de haberlo horneado.

ALGO SALIÓ MAL, ¿QUÉ PUDO SER?

EN EL HORNO ESTABA PRECIOSO PERO SE BAJÓ AL SACARLO

Exceso de levado o sobrelevado. También puede ser por no haber precalentado el horno. Si la harina no es la adecuada puede ocurrir también.

NO HA CRECIDO SUFICIENTE Y ESTÁ MUY DENSO

Falta de tiempo de levado.

HA CRECIDO PERO NO ESTÁ ESPONJOSO

Falta de amasado (ausencia de membrana).

SE ABRE UNA "FALLA" DURANTE EL HORNEADO

Falta de levado (aunque está igual de rico, es solo estético).

TIENE UN SABOR COMO A COLONIA

El agua de azahar es química y no natural.

¿CÓMO ME ORGANIZO?

SI QUIERES TENERLO RECIÉN HORNEADO PARA EL DÍA DE REYES

(POR EJEMPLO A LAS 10.30 DE LA MAÑANA):

DÍA 5

1 Comienza a amasarlo a las **18.30**.

2 Deja que leve de **19.00 a 20.30-21.00** (ponlo en el horno apagado con una taza con agua hirviendo en un rincón hasta que doble. También te valdría un armario. Si en tu cocina hace calor puedes dejarlo en la encimera).

3 Forma el roscón o roscón que no es roscó, escondiendo ahora la sorpresa y tápalo con film (no muy prieto para que pueda subir).

4 Mételo en la nevera hasta las **8.00** del día 6.

DÍA 6

5 Sácalo de la nevera y déjalo dentro del horno apagado con una taza con agua hirviendo en un rincón o en la encimera si hace calor.

6 A las **9.40** enciende el horno para precalentarlo (quizá tengas que adelantar el horneado si ves que ya ha terminado el levado y ha doblado su tamaño).

7 Mientras se precalienta el horno, píntalo con el huevo colado y decóralo a tu gusto.

8 A las **10.00** mete en el horno unos 20-25min. el tradicional o 30-35 min. el roscón que no es roscó.

BONUS TIP:

Para conservarlo: una vez tibio envuélvelo por completo en film transparente (por todas partes, también por abajo) o mételo en una bolsa de plástico. Aguantará 2 días y luego estará delicioso para mojar.

VIDEOS Y RECETAS

PINCHA PARA IR AL VÍDEO

ROSCÓN QUE NO ES ROSCO

11 TRUCOS PARA EL ROSCÓN
QUE NO ES ROSCO

5 MOTIVOS POR LOS QUE EL ROSCÓN
QUE NO ES ROSCO ES MEJOR

ROSCÓN TRADICIONAL

PIEL DE NARANJA ESCARCHADA

MIS INGREDIENTES PREFERIDOS

