

Roscón de Reyes

Para un Roscón mediano de unos 600 gramos

90 gr prefermento
65 gr de infusión de cítricos y canela
1 huevo M (55-60 gr)
15 gr de Ron (2 cucharadas grandes)
20 gr de agua de Azahar (3 cucharada grande)
250 gr de harina de fuerza
10 gr de levadura fresca
3 gr de sal
50 gr de azúcar

65 gr de mantequilla fría

huevo con un poco de sal para pintar el roscón
almendra laminada, naranja confitada, guindas, almendr picada, azúcar húmedo para decorar

Prefermento

50 gr de harina de trigo
25 gr de leche
25 gr de agua
1 gr de levadura fresca

Mezclar todo por lo menos 10 horas antes de empezar a hacer el roscón. Dejar una hora a temperatura ambiente y luego a la nevera.

Infusión para 200 gramos de leche

200 gr de leche
1 rama de canela
la piel de $\frac{1}{4}$ de naranja
la piel de $\frac{1}{4}$ de limón

Poner a hervir, y en cuanto lo haga, retirar del fuego y dejar infusionar. Mejor si se hace el día anterior para que esté mucho más sabroso.

Mezclado y amasado

- Mezclar primero los líquidos y luego los sólidos, en el orden de la receta.
- El azúcar lo disolvemos directamente en la infusión.
- La mantequilla igual que en el taller, la incorporamos directamente del frigorífico, una vez el amasado está lanzado. La aplastamos y la incorporamos.
- El amasado es largo, hasta que nos quede una bola suave y lisa. Es muy importante amasar bien, para que nos quede esponjoso.

1ª Fermentación, formado y levado

1a fermentación

En el taller lo hemos forzado con la cantidad de levadura, y ha estado 1,5 horas aprox.

En casa bajamos la cantidad de levadura a 8 gramos, y con prefermento, la dejamos 2,5 horas.

Si lo hacemos sólo con masa madre en vez de prefermento, y sin levadura, la dejamos 3,5 horas.

Formar el roscón, meter la sorpresa y dejarlo levar:

En el taller, lo hemos dejado 1 hora aproximadamente.

En casa, con la mitad de levadura y con prefermento, 1,5 horas.

Si lo hacemos sólo con masa madre y sin levadura, 2 horas.

Horneado

Precalentar horno media hora antes a 250 ° (a tope)

Bajar temperatura a 200°

5 minutos calor arriba y abajo

Bajar a 200°

13 - 15 minutos más

2 minutos más con ventilador si quieres dorarlo un poco más.

Ejemplo de preparación en casa usando nevera

Harina	Manitoba molino Caputo (14% proteína), Harimsa de fuerza
Mantequilla	Arias
Huevos	Normales. Si no llega a 120 gramos, completar con leche
Levadura	8 gramos para dos roscos

Con 12 horas de antelación preparar el prefermento y la infusión. La infusión con 2 canelas y media naranja y limón.

Día 1

21:00 Preparar prefermento: 100 harina 50 leche 50 agua 1gr levadura fresca

Día 2

09:00 Amasado. La mantequilla de la nevera. Es importante desarrollar bien el gluten. Controlar que no se quede grasienta la masa.

Una vez terminado el amasado, dejar fuera 2 horas. Que arranque bien la fermentación, untar el bol con mantequilla y a la nevera. Ahí poco a poco irá subiendo.

Día 3

07:00 Sacar el bol de la nevera. Ha estado casi 24 horas. Bolear para desgasificar y dejar reposar 1 hora.

08:00 Formar. Estará fría la masa. Meter la sorpresa.

10:30 Ver si ha crecido bastante. Con 2,5 horas debería ser suficiente, pero si no ha crecido, esperar, tiene que verse el roscón casi desarrollado entero, doblar.

Pincelar con huevo, decorar y hornear.

Cómo preparar un prefermento

El prefermento es una parte de la harina y del agua (o leche) de la fórmula fermentada con anterioridad con levadura fresca de panadería.

Cuál es la cantidad de levadura que tengo que echar para conseguir un prefermento de 200 gramos, donde 100 gramos son harina y 100 gramos son agua? Pues depende del tiempo que lo vaya a dejar fermentando a temperatura ambiente. Una orientación puede ser:

12 horas	0,2 % de levadura	$100 \text{ gr} * 0,2 / 100 =$	0,2 gr
8 horas	0,5 % de levadura	$100 \text{ gr} * 0,5 / 100 =$	0,5 gr
3 horas	1,5 % de levadura	$100 \text{ gr} * 1,5 / 100 =$	1,5 gr

El porcentaje siempre es sobre la cantidad de harina. También podemos jugar con el factor nevera, aumentando la cantidad de levadura, dejar una hora a temperatura ambiente, y luego 8 horas al menos de nevera.

$$1 \text{ hora ambiente} + 8 \text{ de nevera} \quad 100 \text{ gr} * 1 / 100 = 1 \text{ gr}$$

Además, cómo saber la cantidad de masa madre de la tengo que partir para hacer mi pan, mi roscón ...

Imaginamos que queremos obtener 300 gr, 200 para el pan y 100 para guardar en la nevera para la siguiente vez. El número es para facilitar los cálculos.

Vamos a dar un refresco de 4 horas y luego otro de 8.

1 de mm:1 de harina:1 de agua, 3 partes	en 4 horas
1 de mm:2 de harina:2 de agua, 5 partes	en 8 horas

$$300 / 3 = 100$$

$$100 / 5 = 20$$

Entonces, tengo que partir de 20 gramos de Masa Madre.

18:00 1er refresco de 4 horas

20 gr MM de mi bote + 20 gr Harina + 20 gramos agua = 60 gr MM

23:00 Han pasado 4-5 horas Refresco de 8 horas.

Puedo hacer el 2o refresco: 60 gr MM + 120 Harina + 120 agua = 300 gr

Una vez pasadas esas 8 horas, tengo listos mis 300 gramos de masa madre. Uso 200 para mi pan y 100 guardo en la nevera.