El Roscón que no es Rosco

MILK FROM IRISH GRASS-FED COWS

Kerrygold™

by

@PALOMACOLAS

El Roscón que no es Rosco

LISTA DE INGREDIENTES

Para 1 molde redondo de 24cm:

- 360g de harina de FUERZA
- 65g de azúcar
- 5,5g de levadura seca de PANADERÍA
- 1 huevo mediano
- 95g de leche
- 65g de agua o de agua de azahar NATURAL (no saborizantes artificiales)
- 3,5g de sal
- Ralladura de 1 naranja grande
- Ralladura de 2 mandarinas
- 100g de mantequilla en pomada @kerrygoldspain en pomada

Para decorar:

- 1 huevo
- 30g de azúcar + 1 cucharadita de agua
- 50g de almendra cruda pelada entera

MILK FROM IRISH GRASS-FED COWS
Kerrygold



@PALOMACOLAS

ELABORACIÓN (I/II)

1. Mezcla el huevo con el agua de azahar, la leche, el azúcar, la sal y la ralladura de naranja y mandarinas. Bate unos segundos con un tenedor.

2. Añade la mitad de la harina seguida de la mitad de levadura. A continuación el resto de la harina y el resto de la levadura.

3. Amasa 1 minuto a velocidad 2 con el gancho hasta que unifique un poco (o velocidad espiga).

4. Incorpora la mantequilla y amasa:

EN ROBOT DE AMASAR:
10 minutos en la posición 2. Tapa y reposa 10 minutos. Amasa 10 minutos más.

EN THERMOMIX:
3 minutos en espiga. Reposa 10 minutos con el vaso en la nevera. Amasa 4 minutos en velocidad espiga. Reposa 10 minutos en el vaso en la nevera. Amasa 4 minutos en velocidad espiga.

5. Comprueba que tienes la membrana estirando la masa hasta que quede una zona traslúcida. Forma una bola, tapa y deja que leve hasta que doble su tamaño (entre 90 minutos y 2 horas, según la temperatura de la casa. Si en tu casa hace frío, usa el horno apagado con una taza con agua caliente en un rincón).



ELABORACIÓN (II/II)

6. Divide la masa en porciones de 50g o del tamaño que prefieras, pero todas iguales. Forma bolitas tensionando la masa y luego redondea más aún sobre la encimera.

7. Forra el molde con papel y coloca las bolitas ordenadas. Tapa con film y deja que doble como en el primer levado o en la nevera. *Tip*: Si tu nevera está muy fría (4°C), apenas levará en 24 horas y deberás retomar el levado al sacar la masa de la nevera, llegando a necesitar hasta 3 horas.

8. Bate el huevo y cuélalo. Pinta con suavidad la masa. Coloca una almendra encima de cada bola. Mezcla el azúcar con una cucharadita de agua y distribuye por encima.

9. Precalienta el horno a 180°C (calor arriba y abajo, sin aire) y hornea 35 minutos o hasta que esté dorado (dependerá de la fuerza de tu horno).

10. Deja que temple 30 minutos antes de comerlo para que se asiente la humedad y quede esponjoso.

11. Consérvalo, ya frío, en una bolsa de plástico cerrada o envuelto por todas partes con film transparente, fuera de la nevera.

VER RECETA



MILK FROM IRISH GRASS-FED COWS
Kerrygold

@PALOMACOLAS