

Hornos Multifunción con **PlusSteam**

Con un Plus de Vapor

#unartapara

6 de enero
«Roscón de Reyes»



Ingredientes

- . 550 g de harina de fuerza
- . 25 g de levadura prensada (no congelar porque pierde fuerza)
- . 100 g de leche
- . 170 g de mantequilla blanda
- . 150 g de azúcar (molida hasta conseguir que sea azúcar glas)
- . 2 huevos grandes
- . ½ copita de ron (opcional)
- . 30 g de agua de azahar
- . Piel de un limón y de una naranja (recién ralladas)
- . 1 pizca de sal
- . 1 sorpresa

Decoración

- . Fruta escarchada
- . 1 huevo
- . Azúcar humedecida con agua de azahar
- . Almendra laminada

 **AEG**



Elaboración

Calentar la leche a 40°C, añadir la levadura prensada y deshacer bien en la leche.

Añadir 50 g de harina y amasar formando una bola.

Poner la bola en un recipiente tapado con un trapo húmedo y dejar reposar en un lugar cálido hasta que doble su volumen.

Mientras, formar un volcán con la harina restante e incorporar el resto de los ingredientes y amasar todo hasta obtener una masa compacta.

Una vez conseguido esto, incorporar la bola con levadura reservada y mezclar bien. Si vemos que se nos queda demasiado húmedo y se pega, podemos ir añadiendo algo más de harina de fuerza.

Hacer una bola con esta masa y colocar en un recipiente tapado, cerca de una fuente de calor, aproximadamente una hora y media, o hasta que doble su volumen.

Una vez doblado el volumen, volveremos a amasar un poco para darle su forma definitiva. Es preciso hacer primero una bola a la que haremos un agujero en el centro que iremos estirando para hacer la forma del roscón.

Este es el momento de introducir la 'sorpresa' que deberá estar debidamente envuelta en papel *film*.

Colocamos el roscón en una fuente de horno, sobre papel sulfurizado, y dejaremos fermentar dentro del horno durante otra hora aproximadamente o hasta que doble su tamaño a una temperatura de unos 50°C.

Pasado ese tiempo, sacamos el roscón y añadimos 150 ml de agua en la inserción inferior de la cavidad del horno AEG PlusSteam. Mientras se enfría el horno podemos decorar el roscón pintando la superficie con huevo batido procurando no apretar la masa y más tarde distribuyendo la fruta escarchada, el azúcar humedecido y las almendras laminadas.

Con el horno preparado para su aprovechar las ventajas del vapor PlusSteam, metemos de nuevo el roscón en el horno, activamos la función «Turbo Plus»  , pulsamos el botón «PlusSteam»  y seleccionamos una temperatura de 180 °C durante 20 minutos.

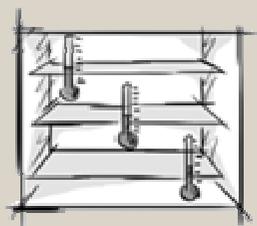
Sacar el roscón ya horneado y dejar enfriar.

Importante para terminar: Procure que, cuando saque el roscón, en su última fermentación para decorar, no sufra un cambio brusco de temperatura que haga que la masa baje bruscamente.

Utilización de la función vapor «PlusSteam»



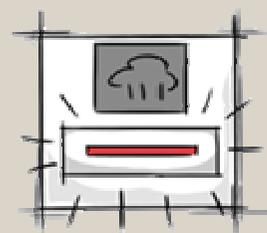
Verter agua en la cavidad



Seleccionar temperatura



Activar función Turbo Plus y pulsar el botón PlusSteam



Introducir la masa fresca a hornear

