

Roscón de reyes

Ingrédients

- 6g de levadura fresca
- 190g de harina T45 o de fuerza
- 25g de azúcar
- 3g de sal
- 17g de aroma de flor de azahar
- 2 huevos
- 120g de mantequilla
- 50g de naranja confitada
- 1 huevo para el glaseado

Préparation

1. Después de varias recetas de galettes a la frangipane, era necesario que les propusiera una receta de roscón o brioche de reyes, ¡la receta tradicional de la Epifanía en Provenza!
2. Por lo general, se rellena y/o se cubre con varias frutas confitadas diferentes, como no me gustan mucho, puse únicamente naranjas confitadas en la mía, pero pueden usar las frutas confitadas de su elección. Aparte de eso, agua de azahar y azúcar perlado para una versión muy clásica de este pastel de enero!
3. En el bol del robot con el gancho, coloque la levadura desmenuzada.
4. Agregue la harina, el azúcar, las ralladuras, el agua de azahar, la sal y los huevos.
5. Amasar durante al menos 15 minutos, hasta obtener una masa que se despegue de las paredes del bol, bien lisa.
6. Agregue la mantequilla cortada en trozos pequeños, y amase nuevamente hasta que la masa se despegue nuevamente de las paredes, y forme un velo que no se rompa cuando se estira.
7. Finalmente, agregue las cáscaras de naranja, mezcle rápidamente, luego forme una bola, cúbrala con film y colóquela en el refrigerador durante al menos 3 horas, mejor una noche.
8. Al día siguiente, desgasifica la masa y forma una bola.
9. Perfórela en el centro y agrande el agujero sin romper la masa hasta obtener una corona.
10. Asegúrese de tener un agujero lo suficientemente grande, con el aumento y la cocción, si es demasiado pequeño, podría cerrarse.
11. Añada la figurita en este momento, insertándola en la masa por debajo.
12. Deje que la masa repose durante 1h30 a 2 horas.
13. Luego, glaseé la brioche con un huevo batido.
14. Agregue azúcar perlado, luego hornee durante 20 minutos en el horno precalentado a 175°C.
15. Deje enfriar y luego decore con cáscaras de naranjas confitadas antes de disfrutarlo!