Rosca de Reyes



TIEMPO
3 hrs y media

RENDIMIENTO
1 rosca (10-12 personas)

DIFICULTAD
Difícil

INGREDIENTES

Masa:

- ◯ 500 g de harina de trigo
- ◯ 110 g de azúcar refinada
- ◯ 20 g de leche en polvo
- ◯ 9 g de levadura seca
- ◯ 5 g de sal
- ◯ 100 g de leche tibia
- ◯ 3 huevos
- ◯ 2 ENCOTapas de Esencia Naranja Mantequilla ENCO
- ◯ 125 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- ◯ Muñequitos para Rosca de Reyes

Pasta de azúcar:

- ◯ 150 g de harina de trigo
- ◯ 60 g de azúcar refinada
- ◯ 60 g de azúcar glass
- ◯ 120 g de mantequilla sin sal
- ◯ 1 ENCOTapa de Esencia de Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

Masa:

1. En un bowl grande mezcla la harina, azúcar, leche en polvo, levadura y sal.
2. Agrega la leche tibia, los huevos y la Esencia Naranja Mantequilla ENCO. Mezcla hasta formar una masa.
3. Incorpora poco a poco la mantequilla y amasa durante 10 a 15 minutos, hasta obtener una masa suave, lisa y elástica.
4. Coloca la masa en un bowl ligeramente engrasado, cúbrela y deja fermentar de 1 a 1½ horas o hasta que duplique su tamaño.
5. Desgasifica la masa presionándola suavemente para retirar el exceso de aire.
6. Inserta los muñequitos de manera distribuida dentro de la masa.
7. Forma una bola y realiza una abertura en el centro. Estira cuidadosamente hasta formar una rosca uniforme.
8. Coloca la rosca sobre una charola previamente preparada con Desmoldante ENCO o papel para hornear.
9. Cubre con plástico o un paño limpio y deja reposar nuevamente de 45 minutos a 1 hora, o hasta que aumente visiblemente su tamaño.

Pasta de azúcar:

1. Mezcla la harina, el azúcar refinada y el azúcar glass.
2. Agrega la mantequilla y la Esencia de Vainilla ENCO.

Barniz:

- ◯ 1 huevo
- ◯ ½ cdta de azúcar
- ◯ ¼ cdta de sal

Decoración:

- ◯ Cerezas rojas y verdes
- ◯ Nuez picada
- ◯ Chocolate troceado o en tiras

3. Mezcla hasta obtener una pasta homogénea y moldeable.
4. Reserva cubierta mientras la rosca termina su segunda fermentación.

Barniz:

1. Mezcla el huevo, el azúcar y la sal hasta integrar completamente.

Decoración y horneado:

1. Barniza toda la superficie de la rosca con la mezcla de huevo.
2. Divide la pasta de azúcar en varias porciones iguales.
3. Forma tiras o rectángulos alargados y colócalos sobre la rosca dejando espacios entre cada uno.
4. Decora los espacios libres con cerezas, nuez picada y chocolate al gusto.
5. Hornea a 180°C durante 25 a 30 minutos o hasta que la rosca esté dorada.
6. Retira del horno y deja enfriar sobre una rejilla antes de servir.