NUESTRAS RECETAS

ROSCÓN DE REYES CON LICOR DE CAFÉ PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Prefermento

- 80 g de harina de fuerza
- 65 g de leche
- 5 g de levadura fresca

Aromas

- 10 g de Licor de Café Panizo
- 25 g de agua de azahar
- Ralladura de 1 limón
- Ralladura de 1 naranja

Masa

- 360 g de harina de fuerza
- 10 g de levadura fresca
- ½ cucharadita de sal
- 2 huevos grandes

- 75 g de azúcar
- 20 g de miel
- 85 g de leche
- 60 g de mantequilla (a temperatura ambiente)

PREPARACIÓN:

Preparaciones previas (la víspera)

La noche anterior prepararemos tres elementos fundamentales: la infusión de aromas, el prefermento y el mazapán (si se va a utilizar como relleno).

1. Infusión de aromas

En un vaso o bol, mezcla el licor de café, el agua de azahar y las ralladuras de limón y naranja. Tapa y deja reposar para que los aromas se integren.

2. Prefermento

Calienta ligeramente la leche hasta que esté tibia (no caliente). Disuelve en ella la levadura y mezcla con la harina hasta obtener una pasta homogénea.
Cubre el bol con film y deja reposar toda la noche en la nevera.

Elaboración del roscón (al día siguiente)

Saca el prefermento de la nevera y déjalo a temperatura ambiente durante un rato antes de comenzar.

En el bol de la amasadora, añade todos los ingredientes de la masa **excepto la levadura y la mantequilla**, junto con el prefermento y la infusión de aromas. Coloca el gancho amasador y mezcla hasta integrar.

A continuación, incorpora la levadura desmenuzada sin dejar de amasar. Cuando esté bien integrada, añade la mantequilla fría cortada en dados poco a poco. Continúa amasando hasta obtener una masa lisa, elástica y homogénea.

Forma una bola, cúbrela con film y tapa el bol. Deja fermentar hasta que doble su volumen; el tiempo dependerá de la temperatura ambiente.

Una vez fermentada, forma una bola con la masa, haz un agujero en el centro y ve estirándola suavemente, haciéndola rodar, hasta darle la forma tradicional de roscón.

Horneado y acabado

Precalienta el horno a 180 °C.
Pincela el roscón con huevo batido y colado para conseguir un acabado brillante.

Reparte por la superficie las almendras laminadas y el azúcar humedecido ligeramente con licor de café. Este último toque aportará un aroma irresistible durante el horneado.

Hornea hasta que esté dorado y bien cocido, dejando que la cocina se llene del inconfundible aroma a Reyes.

Rellena con nata montada.