

Y mi receta de hoy es...

Una vez hecha nuestra masa final del Roscón, solo nos queda trabajar un poquito la masa con nuestras manos para poder hacer el "rosco" y el agujero que irá al centro.

## Montaje

Retiramos la masa algo pegajosa y en una superficie que previamente hemos enharinado, trabajaremos la masa. Damos forma circular metiendo con cuidado los dedos en el centro de la bola y vamos abriendo hacia un lado y hacia el otro hasta que veamos que hemos dibujado un círculo lo suficientemente ancho para poder meter dentro un vasito previamente engrasado, que nos ayudará a que al subir la masa y al hornearlos después no se cierre la masa. Dejamos fermentar unas 3 horas o más sin corrientes y sin tocar. Si respetamos este paso nos saldrá un Roscón estupendo, con una miga aireada y esponjosa. Yo lo metí en el horno (apagado por supuesto) y ahí lo dejé que subiera tranquilamente.

Lo último que nos queda ya es pintar con un huevo batido y mezclado con un poquito de leche (para que no se queme en el horno) nuestra superficie. Para ello utilicé un pincel de silicona. Hacedlo con cuidado sin apretar la masa y así no sacaremos el aire conseguido con el levado de nuestras tres horas.

A continuación adornaremos nuestras superficies con lo más nos guste, fruta escarchada, almendras fileteadas o chuches. Estas últimas las pegué con un poquito de leche condensada, pero podéis hacerlo fundiendo un poquito de chocolate o con dulce de leche mismo. Cualquier cosa que consiga pegar la chuche a la masa y que no se resbalen.

Y ahora ya...al horno!!! unos 20-25 minutos a 180° calor arriba y abajo, Controlad vuestro horno, ya sabéis que cada uno es diferente. Yo os pongo los tiempos del mio, pero igual el vuestro es más potente y con menos tiempo os sobra, o bien al revés.ok??? No os vayais y lo dejéis horneando solo. Es una masa que sube muy rápido y se dora enseguida como los Panettone.

Y bueno, y ya toca la mejor parte..."A disfrutadloooooo !!!

S&G  
by Marietta