

Roscón de REYES masa directa (duración 3 semanas)

PANETTONE 1,000 g

azúcar INVERTIDO 30 g

Agua 250 g

Leche 100 g

Huevos enteros 70 g

Mantequilla o margarina 150 g

50 g de levadura

10 g de sal

TRIAL THERMOTECH 10 g

MEZCLA: Mezclar todos los ingredientes, a excepción de la mantequilla que se añade en dos veces en al final del amasado. Divida en trozos de 500 gramos y dejar reposar a 30-32 ° C durante 30-35 minutos, luego volear , perforar el centro y dar forma de un donut o en forma de una hebra que después se une en ambos extremos. Deposite en las bandejas con papel de hornear y ponga en la cámara de fermentación a 28-30 ° C con una humedad del 70-80 % durante unos 90 a 120 minutos. Después de pintar con el huevo y decorar la superficie con confitada cocer a 170-180 ° C durante unos 20 minutos.

ADVERTENCIA: los mejores resultados se obtienen mediante la cocción de los roscones antes de que la fermentación llegue a su clímax.