

Rosca de Pascua

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el fermento:

Harina: 125 g

Miel: 20 g

Levadura fresca: 15 g

Leche tibia: 100 cc

Para la masa:

Limon: 1 Unidad

Aditivo para roscas: 5 g

Huevos: 2 Unidades

Fermento previo:

Harina: 400 g

Manteca a temperatura ambiente: 100 g

Leche: 80 cc

Azucar: 100 g

Esencia De Vainilla: 1 cda

Sal: 5 g

Levadura de cerveza fresca: 30 g

Preparación de la Receta

Para el fermento

- Llevamos a un bol la leche tibia con la *harina*, la *levadura* fresca y la miel.
- Mezclamos y dejamos descansar esta masa por 25 minutos .

Para la masa

Llevamos a una batidora la harina, el azúcar

- Car, la *levadura* de cerveza fresca y perfumamos con 1 cucharada de esencia de vainilla y la ralladura de *limón*.

- Agregamos los huevos, la leche y el fermento previamente realizado.
- Trabajamos con un gancho y cuando se vaya formando el bollo incorporamos la sal fina y el aditivo para roscas.
- Integramos bien todo y añadimos la *manteca* a temperatura ambiente.
- Cuando la masa esté unida y mientras se continúa trabajando en la batidora espolvorear con *harina*.
- Retiramos del bol y trabajamos con las manos en la mesada hasta poder formar un bollo liso.
- Dejamos levar en bol tapado durante 40 minutos.
- Luego, retiramos, aplastamos y hacemos un hueco en el centro y con las manos formamos una rosca.
- Llevamos a una placa, aplastamos y dejamos descansar durante 20 minutos tapada.
- Una vez descansada pintamos con doradura (mezcla de 1 *huevo* con 2 cucharadas de leche, una pizca de sal, una pizca de azúcar, colar y reservar) y llevamos a un horno a 180° por 30 minutos aproximadamente.
- Decoramos con *crema* pastelera, higos y cerezas para pastelería.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rosca-de-reyes-pascua>