

RECETA DE ROSCON



INGREDIENTES

430 g de harina de fuerza



8 g de levadura de panadería



90 g de azúcar



160 ml de leche



60 g de mantequilla

UTILIZAS



2 cucharadas de agua azahar



2 huevos batidos



1 bol



Papel fil



Papel de horno

PREPARACIÓN

- 1 Primero necesitamos un bol donde poner los ingredientes de la receta
- 2 Necesitamos poner la harina de fuerza en el recipiente a la misma vez que ponemos la levadura de panadería, ponemos una pizca de sal también en el recipiente luego tenemos que mezclarlo.
- 3 Después cojemos un vaso de leche templada (160 ml) y la ingresamos al recipiente, después ponemos dos cucharas de agua azahar.
- 4 Luego necesitamos dos huevos batidos y lo ingresamos al recipiente, luego lo mezclamos con la batidora (no es obligatorio con batidora) mientras mezclamos ingresamos la mantequilla 60 g de temperatura ambiente, luego cojemos un vol y ingresamos todo el roscón en proceso que tienes en el recipiente.
- 5 Entonces cojemos un papel e quitamos el papel fil que tenía el vol por encima y antes de tocar algo nos ponemos aceite en las manos y vamos amasando bien el roscón en proceso, luego lo ponemos en un papel de horno y le damos la forma de un roscón y le ponemos un por encima un huevo batido a 150g y como último lo ponemos en el horno a 190g durante 25m.

RECETTE DU ROSCON



LES INGRÉDIENTS



450 g de force farine



8 g de levure de boulangerie



90 g de sucre



160 ml de lait



60g de beurre

LES USTENSILES



2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger



2 œufs battus



1 bol



aluminium



papier cuisson

PRÉPARATION

- 1 Mettre les ingrédients de la recette dans un bol.
- 2 Mettre la farine dans le récipient en même temps que la levure, une pincée de sel puis mélanger.
- 3 Prendre le verre de lait tiède, le mettre dans le récipient avec deux cuillères de fleur d'oranger.
- 4 Mettre deux œufs battus dans le récipient, mixer avec le beurre puis mettre tout le roscón dans le récipient.
- 5 Prendre un morceau de papier sulfurisé, huiler ses mains, pétrir le roscón puis le poser sur papier sulfurisé et lui donner la forme d'un roscón. Poser dessus un œuf battu et enfin enfourner 25 min.

