



*roscón de reyes*  
*con levadura de cerveza*

Ingredientes para 2 roscones medianos:

para la masa de arranque:  
5 gr de levadura de cerveza  
50 gr de harina de fuerza  
100 gr de leche tibia

para la masa:  
120 gr de azúcar  
ralladura de 1 limón  
ralladura de 1 naranja  
100 gr de leche  
2 cucharadas de miel  
2 cucharadas de agua de azahar  
2 cucharadas de ron añejo  
150 gr de mantequilla con sal  
2 huevos y 2 yemas  
500 gr de harina de fuerza

Preparación de la masa de arranque:

Mezclamos la harina de fuerza junto con la levadura de cerveza, añadimos la leche y mezclamos. Dejamos reposar durante 2 horas.

Preparación de la masa del roscón:

Mientras fermenta la masa de arranque infusionamos la leche. Para ello, calentamos en un cazo la leche junto con la ralladura de limón y naranja, el azúcar, la miel, el agua de azahar, la mantequilla y el ron. Dejamos enfriar por completo.

Cuando haya pasado el tiempo de reposo de la masa de arranque, incorporamos a la leche los huevos y las yemas uno a uno y a continuación, la masa de arranque.

En un bol colocamos la harina de fuerza, hacemos un agujero en medio y vertemos la leche. Amasamos durante 10 minutos. Tapamos y dejamos levar en un sitio caluroso durante 2 horas.

Pasado ese tiempo, amasamos durante 5 minutos, dejamos reposar la masa 5 minutos y repetimos esta operación 2 veces más.

Dividimos la masa en 2 y formamos los roscones.

**Opción A:** dejamos reposar durante 2 horas la masa tapada.

Precalentamos el horno a 180°.

Batimos un huevo y pintamos el roscón, decorando a nuestro gusto.

Horneamos a 180° durante 20-22 minutos.

**Opción B:** dejamos reposar toda la noche en la nevera. Para ello, una vez formados los roscones, tapamos y refrigeramos en la nevera. Sacamos con 2-3 horas de antelación, dejamos levar.

Precalentamos el horno a 180°.

Batimos un huevo y pintamos el roscón, decorando a nuestro gusto.

Horneamos a 180° durante 20-22 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)

