

Roscón de Reyes Vegano



Ya llegó el Año Nuevo!!! Feliz 2018!!

Hace años que no puedo disfrutar de un rascón de reyes como lo hacía en casa de mis abuelos el día 6 de Enero después de abrir los regalos con mis primos... qué recuerdos... La verdad es que nunca me ha gustado especialmente y después de hacer la receta, veo la cantidad de trabajo que lleva, pero que todo sea por la nostalgia de volver a la infancia. Ante todo recomiendo o bien tener una buena **amasadora** o bien unos buenos brazos, porque el secreto de esta receta es amasar? amasar... y amasar. Lo que hay que conseguir para que suba sin deshincharse y para que no quede duro, es desarrollar el gluten de la harina, con lo cual ya os digo que no es apto para celíacos. Bueno, manos a la masa!!

Ingredientes

Masa

- 250 gr Harina de fuerza
- 130 gr Leche de soja
- 20 gr Levadura fresca
- Ralladura de Naranja o Limón
- 600 gr de Azúcar de caña o coco
- 40 gr Aceite de girasol
- Pizca de sal
- 2 cucharitas de Agua de Azahar

Relleno

- 600 ml de nata vegetal
- 240 gr de chocolate de tableta o 3 cucharadas de cacao en polvo

Decoración o Toppings

- Fruta escarchada
- Almendra laminada cruda
- Azúcar con unas gatitas de agua de Azahar

Elaboración

Ponemos en un bol todos los ingredientes secos, la harina, la canela y el azúcar con las ralladuras de limón y naranja, el agua de azahar. Mezclamos bien.

Aparte, diluimos la levadura fresca en la leche de soja, que ha de estar a temperatura ambiente. Lo incorporamos con el aceite a el bol con los ingredientes secos. Mezclamos hasta conseguir que se integre bien. Pasamos a la mesa de trabajo la masa y amasamos enérgicamente durante 10 minutos o lo ponemos en la **amasadora**. Este paso es muy importante ya que aquí es cuando debemos desarrollar el gluten, eso se sabe cuando la masa pase sin problemas la **?prueba de la membrana?**. Esto es: que estirando lentamente la masa, nos deja traslucir una membrana de masa sin romperse, elástica.

Formamos una bola, la pasamos a un bol engrasado con aceite y la tapamos con film transparente (en contacto con la masa) para que no se cree corteza. La dejamos reposar al rededor de entre 1 - 4 horas lejos de corrientes de aire y en un sitio cálido de unos 21°C - 24°C (puede ser dentro del horno). Tiene que doblar su volumen.

Una vez pasado el tiempo del primer levado, le damos forma de roscón de la siguiente manera: Ponemos en la mesa de trabajo y la desgasificamos (la amasamos otra vez para dejarla del tamaño inicial), tensamos la parte superior de la masa para formar una bola lisa y redonda. Buscamos el centro y hacemos el agujero interior grande como de unos 15 cm, para que al subir no quede un agujero pequeño. Hay que tensar todo el roscón, se agarra masa de los laterales y la traemos hacia arriba para que nos quede tensada la parte inferior. La parte de arriba quedará pellizcada, pero no pasa nada, luego le daremos la vuelta.

Si el roscón no va con relleno, ahora es cuando se pone la sorpresa; si va relleno, se deja para más tarde.

Ponemos papel encerado en la bandeja del horno y pasamos el roscón dado la vuelta, para que los pellizcos queden en la parte de abajo. Terminamos de tensar la parte superior, introduciendo los dedos hacia adentro y al rededor del roscón, con cuidado de que no se rompa la malla, ya que si no quedaría apelmazado y duro. Si rompes la malla vuelve a amasarlo y las das forma.

Ponemos la bandeja en el horno apagado y en la parte de abajo ponemos un contenedor de cristal con agua caliente, lo dejamos como unas 2 horas a unos 25°C y verás como crece, sin que se desparrame por los lados. Si ocurriera, hay que hornearlos de inmediato.

Sacamos la masa y precalentamos el horno a 180°C. Ahora es el momento de poner los toppings a nuestro roscón. La cantidad va al gusto de cada uno. Se pinta con leche (cualquiera vegetal vale como la de soja) para que se peguen los toppings, pero con cuidado de no pincharlo. Yo le he puesto fruta escarchada, almendras y azúcar con agua de azahar.

Horneamos durante unos **30 minutos** aproximadamente a **180°C**. Para asegurar que está bien hecho podemos pinchar el roscón con un palillo y, si sale seco, es que está listo.

Dejar enfriar. Si lo vas a rellenar es la hora. Puedes usar nata vegetal o hacer una **trufa vegetal** (la nata vegetal suele estar ya dulce y no hace falta echar edulcorantes). Yo **hice la trufa así**: Monté la nata vegetal y le eché cacao en polvo. Ésta es la forma rápida. La otra forma es derretir el chocolate negro con la nata, dejar enfriar tapándolo con un film a piel (pegado el film a todo el líquido) unas 8 horas o de un día para otro. Montar la trufa como si fuera nata.

Abrimos el roscón con un cuchillo y lo rellenamos con la manga pastelera, poniéndolo en la base de presentación. Es la hora de poner las figuritas enrolladas en un film transparente.

Si se rellena hay que guardarlo en la nevera, si no, en una bolsa de plástico a temperatura ambiente.

Solo queda preparar un chocolate caliente o lo que te apetezca y ¡a terminar las fiestas con un buen sabor de boca!