**Roscón de reyes casero**

El precio del roscón en una pastelería comparado con el coste es vergonzoso.Con esta receta fácil de roscón de reyes y esta cantidad de ingredientes salen dos roscones medianos o uno grande, lo que en una pastelería te costaría alrededor de cuarenta Euros. ¡¡En casa no llega a un Euro con cincuenta!!

**Ingredientes para hacer roscón de reyes**

Para prefermento:

* 50 gramos de harina
* 16 gramos de levadura fresca de panadería
* 10 gramos de azúcar
* 30 gramos de leche tibia o a temperatura ambiente

Para la masa del roscón

* 3 huevos
* 70 gramos de mantequilla
* La ralladura de medio limón
* La ralladura de media naranja
* 15 gramos de esencia de azahar
* 40 gramos de leche tibia o a temperatura ambiente
* 20 gramos de zumo de naranja natural
* 85 gramos de azúcar
* El prefermento que previamente hemos hecho
* 430 gramos de harina de fuerza
* 4 gramos de sal

**Cómo hacer roscón de reyes casero**

1. Para hacer el prefermento, juntamos en un bol la harina, el azúcar, la levadura fresca de panadería y la leche tibia. Lo mezclamos un poquito con la cuchara y lo dejamos reposar durante 1 hora con un paño por encima.
2. Iniciamos la mezcla del roscón. Primero batimos un poco los huevos, y agregamos en este orden los ingredientes. A los huevos batidos agregamos la mantequilla derretida, la esencia de azahar, la ralladura de limón y naranja, la leche tibia, el zumo de naranja, la sal y el azúcar.
3. Una vez mezclado, agregamos 370 gramos de la harina tamizada (reservamos los que sobran para amasar bien el roscón encima de la mesa y que no se nos pegue). Después de la harina agregamos también el prefermento.
4. En la mesa ponemos un poco de harina de la que hemos reservado e iniciamos el amasado. Vamos agregando hasta que quede una bola. Quedará un poquito pegajosa, pero casi lisa.
5. La colocamos en un bol con un poco de aceite para que no se pegue y la cubrimos con un paño. La dejamos levar durante dos horas y media.
6. Pasadas las dos horas y media tendremos la masa duplicada de tamaño. Hacemos un roscón grande o dos medianos, en bandejas con papel de horno debajo.
7. Con la ayuda de los dedos hacemos un agujero, bastante grande para que al levar no se juntará la masa.
8. Dejamos reposar la masa durante otras dos horas con un paño por encima.
9. Untamos con la ayuda de un pincel de huevo batido.
10. Decoramos con fruta escarchada y azúcar húmeda.
11. Los metemos en el horno precalentado a 170º unos 22-24 minutos

Adaptado de <http://recetasdecocina.elmundo.es/2012/12/roscon-de-reyes-casero.html>