INDIRECTO · AVANZADO

Roscón de Reyes al kamado sobre piedra, esponjoso y con agua de azahar

Dos roscones de unos 25 cm horneados uno detrás de otro sobre piedra, con deflector y el kamado clavado en 175 °C. Masa con prefermento y una noche de nevera, agua de azahar, naranja y la nata solo en frío.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
60 min	55 min	12	175 °C

Ingredientes

500 g harina de fuerza (100 g para el prefermento y 400 g para la masa)

15 g levadura fresca de panadería (2 g para el prefermento y 13 g para la masa)

160 g azúcar blanco (100 g para la masa y 60 g humedecidos con 2 cucharaditas de agua para cubrir)

35 ml agua de azahar de repostería

5 g sal fina

50 g almendra laminada

140 ml leche entera tibia (60 ml para el prefermento y 80 ml para la masa)

3 ud huevos L (2 para la masa y 1 batido para pincelar)

100 g mantequilla sin sal, en pomada

1 ud naranja, solo la ralladura (y la de medio limón, opcional)

150 g fruta escarchada en tiras: naranja, guinda y cidra o calabaza confitada

400 ml nata para montar del 35 % de grasa, muy fría, con 30 g de azúcar glas (opcional, para el relleno)

Pasos

1 PREFERMENTO (DÍA 1)

Disuelve 2 g de levadura fresca en 60 ml de leche tibia, añade 100 g de harina de fuerza y mezcla hasta una bola blanda. Tápala y déjala a temperatura ambiente, unos 22-24 °C, entre 1 y 2 horas, hasta que doble su volumen y se vea llena de burbujas al partirla. Ese es el arranque de la fermentación: no te lo saltes aunque vayas con prisa.

2 AMASAR Y METER LA MANTEQUILLA

En un bol grande junta el prefermento troceado, 400 g de harina, 80 ml de leche, 13 g de levadura, 2 huevos, 100 g de azúcar, el agua de azahar, la ralladura y la sal. Amasa 8-10 minutos hasta que se despegue del bol. Añade la mantequilla en trozos, de uno en uno, y sigue 8-10 minutos más hasta que pase la prueba de la membrana. La masa no debe pasar de 26 °C.

3 LEVADO EN FRÍO

Haz una bola, ponla en un bol ligeramente engrasado y tápala con film. Déjala 1 hora a temperatura ambiente para que empiece a crecer y después métela en la nevera entre 12 y 16 horas. Al día siguiente estará más firme, habrá crecido algo menos del doble y olerá a azahar y a fermento. Ese frío es lo que permite formar una masa tan rica en grasa sin que se pegue.

4 DIVIDIR Y FORMAR (DÍA 2)

Vuelca la masa fría en la mesa apenas enharinada, pésala y pártela con la rasqueta Lacor en dos piezas iguales de unos 500 g. Bolea cada una, déjalas 15 minutos tapadas y abre un agujero en el centro con los dedos. Estira cada aro sobre su propio papel de horno de 27 cm de lado hasta unos 22 cm de diámetro exterior, que puedes comprobar con la escala del canto de la rasqueta: con el levado llegará a unos 25 cm.

5 LEVADO FINAL Y ENCENDIDO

Tapa los roscones y déjalos levar a 24-26 °C entre 2 y 3 horas, hasta que casi doblen. Una hora antes, llena el hogar del Konnected Joe con carbón de marabú NaturBraza y enciéndelo con su encendido eléctrico integrado, que según el fabricante funciona con la cúpula cerrada y los tiros abiertos. Coloca las dos medias lunas en el nivel bajo del Divide & Conquer, la rejilla encima y la piedra Rösle sobre ella. Fija la consigna en 175 °C y deja la piedra al menos 30 minutos estable.

6 DECORAR

Cuando les falten unos 30 minutos para casi doblar, mete el segundo roscón tapado en la nevera: así llega a punto justo cuando sale el primero. Pincela el primero con el huevo batido, sin que gotee al papel. Reparte la fruta escarchada en tiras a lo largo del aro, coloca la almendra laminada en los huecos y termina con montoncitos del azúcar humedecido, que hornea como arena dulce en lugar de fundirse. El segundo se decora igual, pero después, al sacarlo de la nevera.

7 HORNEAR EL PRIMER ROSCÓN

Abre la tapa en dos tiempos (burping): súbela unos 5 cm, espera unos 5 segundos y ábrela del todo, con guantes y la cara apartada. Desliza el roscón con su papel desde la pala HOT! Kitchenware sobre la piedra y cierra. Hornea 18-22 minutos a 175 °C. Si a los 12 minutos un lado dora más, abre otra vez en dos tiempos y gíralo media vuelta tirando del papel con unas pinzas o con la pala. Está hecho con un dorado intenso y 88-90 °C en el centro.

8 SEGUNDO ROSCÓN Y ENFRIADO

Saca el primero con la pala y pásalo a una rejilla. Mientras el kamado vuelve a 175 °C, saca el segundo de la nevera y decóralo. Cárgalo solo cuando la cámara esté de nuevo estable, abriendo en dos tiempos, y hornéalo igual: 18-22 minutos y 88-90 °C dentro. Deja enfriar los dos sobre rejilla hasta que estén fríos del todo al tacto, también por dentro. Un roscón templado derrite la nata y se apelmaza al cortarlo.

9 RELLENAR Y SERVIR

Si lo quieres con nata, monta los 400 ml de nata muy fría con el azúcar glas en un bol frío, hasta que haga picos firmes. Corta cada roscón por la mitad en horizontal con un cuchillo de sierra, rellena y tapa. A la nevera en cuanto esté montado y fuera de ella como mucho 2 horas. Si escondes haba o figura, avísalo en la mesa y retíralas en las porciones de niños pequeños.

Consejos del editor

- Mide la temperatura de la masa al terminar de amasar: si pasa de 26 °C, la mantequilla se funde, la masa se engrasa y la miga queda pesada. Diez o quince minutos de nevera antes de seguir amasando lo arreglan.
- El azúcar humedecido se prepara con 60 g de azúcar y dos cucharaditas de agua, removido hasta que parezca arena mojada. No lo cambies por azúcar glas: el glas se disuelve con el huevo y desaparece en el horno.
- Si la superficie dora deprisa antes del minuto 15, cúbrela con una hoja de papel de aluminio suelta, sin apretar. La base no la arregla el aluminio: si se quema por debajo, comprueba que la cámara no ha pasado de 180 °C y que el deflector está puesto.
- Sin rellenar y bien envuelto en film, el roscón se mantiene tierno al día siguiente y se congela bien. Rellénalo de nata el mismo día que se va a comer, nunca antes de congelarlo.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Konnected Joe

Este roscón pide dos horneados seguidos a 175 °C con la tapa abriéndose entre uno y otro, y sin pasar nunca de 180 °C, porque la masa lleva azúcar y la brasa está debajo. El Konnected Joe sostiene la consigna con su ventilador, dentro del rango de 107 a 371 °C que declara la marca, así que no hay que bajar a ajustar la ventilación inferior mientras se forma o se decora el segundo roscón. Trae de serie las dos medias lunas deflectoras y el Divide & Conquer de dos niveles: deflectores abajo, rejilla arriba y la piedra de 30 cm apoyada en ella con aire de por medio. Su parrilla es la de 46 cm del formato Classic, con sitio de sobra alrededor de la piedra. A cambio, necesita corriente cerca.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-konnected-joe

Rösle VARIO 25424: piedra para pizza de cordierita de 30 cm

La base de un roscón se cuece por contacto, y en un kamado ese contacto tiene que ser con algo que reparta el calor en lugar de transmitir el de la brasa. La Rösle VARIO es de cordierita, redonda, de 30 cm, 1,5 cm de grosor y 2,1 kg según su ficha: acumula calor durante el precalentado y lo cede de forma pareja a la base durante los 18-22 minutos. Sus 30 cm marcan la receta. Un roscón entero de 500 g de harina no cabe, así que la masa se divide en dos de unos 25 cm, que dejan un par de centímetros libres por lado. Sobre la rejilla de 46 cm del Konnected Joe apoya entera y centrada.

mikamado.es/accesorios/rosle-vario-piedra-pizza-cordierita-30

HOT! Kitchenware pala de pizza de abedul multicapa, 29 × 41,5 cm

Un roscón levado es una masa blanda y llena de aire, decorada con fruta y azúcar: si se traslada a mano, se deforma y pierde la mitad del volumen. La pala de abedul de HOT! Kitchenware tiene 29 cm de ancho, lo justo para meter debajo el papel de horno con un roscón de unos 25 cm y deslizarlo sobre la piedra de un solo gesto. Después sirve para sacarlo dorado y pasarlo a la rejilla. Su ficha marca un límite de 230 °C, por encima de los 175 °C de esta receta, pero la pala entra, carga y sale: no se deja apoyada sobre la piedra ni dentro del kamado.

mikamado.es/accesorios/hot-kitchenware-pala-pizza-abedul-29x41

Lacor 67029: rasqueta de panadero de acero inoxidable con mango

Una masa con 100 g de mantequilla, huevo y azúcar se pega a la mesa, a los dedos y a todo lo que toca, y cada puñado de harina extra para domarla la deja más seca. La rasqueta Lacor 67029 hace ese trabajo sin añadir harina: despega la masa fría del bol y de la mesa, la parte en dos piezas iguales de un golpe y las levanta para bolearlas. La escala marcada en el canto sirve para comprobar que cada aro mide unos 22 cm antes del levado, y el mango de goma da agarre con las manos untadas de mantequilla. Es herramienta de mesa: el mango de goma no se acerca a la piedra ni a la rejilla calientes.

mikamado.es/accesorios/lacor-rasqueta-panadero-inox-67029

NaturBraza carbón de marabú, pack de 2 sacos de 5 kg (10 kg)

Entre el precalentado de la piedra y los dos horneados, el kamado pasa cerca de dos horas a 175 °C con la tapa abriéndose varias veces, y recargar con la piedra y los deflectores montados no es opción. El carbón de marabú de NaturBraza viene de una madera muy densa: arde despacio y con llama corta, y la ficha promete poca ceniza, aunque no publica cifra ni calibre. Con el hogar lleno hasta el borde hay brasa de sobra para toda la sesión. Una brasa limpia, sin humo blanco, es lo que necesita un dulce que no quiere sabor a ahumado. Criba el polvo del fondo del saco antes de cargar.

mikamado.es/accesorios/naturbraza-carbon-marabu-2x5kg

Receta completa en: mikamado.es/recetas/roscon-de-reyes-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.