

Tradicional rosca de reyes con NUTELLA®

Medium

12 Portions

30 min



Ingredientes

1 cucharada (15 ml) de levadura activa seca

½ taza (125 ml) de azúcar

¼ taza (60 ml) de agua tibia

4 tazas (1 l) de harina

La ralladura de una naranja grande

1 cucharadita (5 ml) de canela en polvo

½ cucharadita (2.5 ml) de sal

3 huevos

1 yema de huevo

¼ taza (60 ml) de mantequilla con sal, ablandada y cortada en cubos

½ taza (125 ml) de leche, caliente

1 cucharada (15 ml) de extracto de vainilla

Para decorar

1 huevo batido con 1 cucharada (15 ml) de agua

Frutas confitadas

Almendras fileteadas

12 cucharadas (180 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

PASOS

**1**

En un pequeño tazón, mezclar la levadura con una cucharada de azúcar y una cucharada de agua tibia. Dejar reposar 10 minutos.

En un tazón grande (o batidora de pedestal), mezclar la harina, el resto del azúcar, la ralladura de la naranja, la canela y la sal. Agregar los huevos, la mantequilla, la mezcla de levadura, la leche y el extracto de vainilla. Mezclar con la batidora eléctrica con el gancho de amasar o a mano hasta que se forme una masa suave y lisa.

2

Una vez que la masa se haya unido, volcarla sobre una superficie ligeramente enharinada y amasar hasta que quede lisa, suave y un poco pegajosa (agregando harina o leche según sea necesario).

Hacer una bola con la masa y colocarla en un tazón grande, limpio y engrasado.

Cubrir el tazón con un paño de cocina húmedo y colocarlo en un lugar cálido sin corrientes de aire para que crezca hasta que se duplique en tamaño, alrededor de 20 minutos.



3

Una vez que haya crecido la masa, aplastarla y hacer otra vez una bola. Usando sus dedos, hacer un agujero en medio de la bola y ampliar con cuidado el agujero para darle la forma de un anillo ovalado. Hacer el pan tan grande como la fuente refractaria en la que planea servirlo. (Aproximadamente 30 cm / 12 pulg. de diámetro).

Colocar el anillo ovalado de masa sobre una bandeja para hornear forrada de papel encerado. Dejar que crezca hasta que se duplique en tamaño, aproximadamente 30 minutos.

Hacia el final del tiempo de reposo, precalentar el horno a 180 °C (350 °F).

Una vez que la masa haya crecido, aplicar el barniz de huevo con una brocha y decorar con la fruta confitada, las almendras fileteadas, como se desee.

Hornear el pan durante 20 minutos, hasta que quede ligeramente dorado. Cuando esté hecho, sacar el pan del horno y dejarlo enfriar antes de cortarlo y servir con NUTELLA®, con un vaso de leche y una guarnición de fruta.

