

# Barra de Roscón



Podemos hacerle forma de trenza, para ello dividimos la masa en dos bolas iguales y las estiramos haciéndole la forma de dos baguettes y después las entrelazamos montando una sobre la otra haciendo una trenza en forma de círculo y uniéndolas bien. Bañamos en huevo y decoramos.

**Dedicación :** 20 minutos  
3 horas de reposo

**Cocción :** 30 minutos

**Cantidad :** 8 raciones

## Ingredientes :

Para la masa:

- 550 gr de harina de fuerza
- 50 grs levadura de panadería, de la prensada.
- 2 huevos
- 150 ml de leche templada
- 100 grs de mantequilla
- 150 grs de azúcar
- ralladura d limón o naranja
- 2 cucharadas de agua de azahar
- Una pizca de sal

Para la decoración:

- 1 huevo batido
- 100 gr d frutas escarchadas
- 2 cucharadas de azúcar

- 1 Comenzamos preparando todos los ingredientes para tenerlos a mano. Templamos la mantequilla, hacemos la ralladura de un limón y una naranja. Cascar los huevos en un recipiente.
- 2 En un bol echamos la harina y hacemos un hueco en el centro. Añadimos la levadura disuelta en la leche templada, los huevos y la ralladura del limón y naranja. Continuamos con la mantequilla, el azúcar una pizca de sal y dos cucharadas de agua de azahar. Mezclamos bien todos los ingredientes con ayuda de una cuchara al principio y luego con las manos enharinadas. Trabajamos un poco la masa, espolvoreando harina si fuese necesario para que no se nos peguen las manos. Hacemos una bola y tapamos con un paño para que leve (para que suba), debe reposar de 3 a 5 horas en un sitio templado. Se puede calentar el horno a 50º, apagar y dejarlo reposar en su interior.
- 3 Mientras tanto cortamos la fruta confitada y mojamos con unas gotas de agua el azúcar para la decoración.
- 4 Tras el reposo enharinamos la mesa y las manos. Echamos la masa y vamos mezclando con movimientos envolventes de fuera hacia adentro para quitarle el aire. Hacemos una bola y con los dedos vamos haciendo un agujero en el centro que vamos estirando poco a poco hasta alcanzar el tamaño de la bandeja del horno. Colocamos la masa en la bandeja del horno con papel de hornear (papel sulfurizado), Podemos poner una figura de cerámica (nunca de plástico pues podría derretirse) oculta bajo la masa del roscón. Bañamos el roscón con huevo batido y decoramos con frutas confitadas y azúcar humedecido.
- 5 Ponemos la bandeja en la mitad del horno y horneamos a 180º durante 30 minutos vigilando al final para que no se nos queme.

más recetas en

[envidia Cocina.com](http://envidiacocina.com)