



## INGREDIENTES:

### Masa madre:

- 70 gramos de leche
- 10 gramos de levadura fresca de panadería
- 1 cucharadita de azúcar
- 60 gramos de harina sin gluten Proceli

### Masa:

- 120 gramos de azúcar

- piel de limón o naranja, o ambas sin nada de piel blanca
- 60 gramos de leche
- 70 gramos de mantequilla a temperatura ambiente a trocitos pequeños
- 2 huevos
- 20 gramos de levadura fresca de panadería
- 30 gramos de agua de azahar
- masa madre preparada
- 350 gramos de HARINA SIN GLUTEN PROCELI

### **Decoración:**

- Huevo batido
- Fruta escarchada

- Almendra laminada
- Azúcar humedecido, con un poco de agua



### ELABORACIÓN:

1. Poner los ingredientes de la masa madre en el vaso de Thermomix y **programar 15 segundos a velocidad 4.**
2. Retirar la masa del vaso, formar una bola e introducirla en un bol con agua templada (cuando la bola de masa flote y doble su volumen, estará lista)
3. Poner en el vaso MUY SECO (no tiene que tener humedad alguna o no se pulverizará el azúcar) las pieles de limón o naranja sin nada de piel blanca, y los 120 gramos de azúcar, y **pulverizar 30 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
4. Bajar los restos de la tapa y de las paredes de vaso, y añadir el resto de los ingredientes de la masa, **mezclar 30 segundos a velocidad 6 y amasar 3 minutos a velocidad espiga.**

5. La masa se moverá formándose una bola y dejar reposar dentro del vaso (abrigando este, con un par de paños de cocina o una toalla) hasta que salga la masa por el agujero del bocal (la tapa) será aproximadamente una hora, pero dependerá de la temperatura ambiente, puede estar más o menos tiempo.
  
6. Una vez que sale por el bocal, bajar la masa con ayuda de la espátula, y **volver a amasar, 1 minuto a velocidad espiga.**
  
7. Retirar ya la masa del vaso, y sobre una superficie ligeramente enharinada, amasarla de afuera hacia adentro un par de veces, y hacer una bola, alisándola bien con las manos.
  
8. Forrar con papel de hornear o silpat la bandeja del horno y poner sobre ella la bola de masa, y para formar el roscón introducir los dedos en el centro de ella, e ir dándole vueltas y abriendo la masa, de modo que el agujero central se haga bastante grande (quedará una corona de unos 35 cm de diámetro) (yo suelo poner un tazón pequeño boca abajo para que no se cierre el agujero al doblar su volumen).
  
9. Pintar con huevo batido, adornar con frutas escarchadas, almendra laminada y montoncitos de azúcar humedecido (que lo habremos preparado en una taza, azúcar y un buen chorro de agua).
  
10. Dejar reposar hasta que doble su volumen en un sitio sin corrientes de aire, a ser posible un lugar cálido (suele ser la cocina normalmente) puede tardar doblar el volumen una o dos horas, siempre dependerá de la temperatura ambiente).
  
11. Precalentar el horno a 200 grados unos diez minutos, con calor arriba y abajo. (Yo ya desde el precalentamiento, pongo un recipiente con agua debajo, para que el horno tenga humedad).
  
12. Hornear unos 20 ó 25 minutos aproximadamente, bajando a 180 grados los últimos 5

minutos (el tiempo de cocción dependerá como siempre de la potencia de nuestro horno).

**13.** Cuando lo veamos doradito apagamos el horno y NO lo sacamos bruscamente, **para que no se nos baje,** apagamos esperamos un minuto, abrimos solo un poco, y así lo mantenemos unos cuantos minutos, después abrimos del todo, un par de minutos más y ya lo sacaremos, y así no sufrirá un brusco cambio de temperatura de calor a frío.

**Nota:** Para poner la sorpresa dentro del roscón, meterla dentro de papel de film bien liada, y poner cuando está formado el roscón, antes de pintar con el huevo por ejemplo, abriendo por abajo, por un lado con la punta de un cuchillo, metemos la sorpresa (que puede ser lo típico, un gajo de haba, una figurita pequeña de cerámica o cristal, (yo tengo un elefantito negro de cristal con la trompa hacia arriba claro (doble buena suerte) o lo que queramos, y que no represente ningún peligro, o desagrado, si lo mordemos).

