

## ROSCA DE REYES MIX

### Método de preparación

1. Depositar en el cazo de la batidora tres cuartas partes del huevo fresco, la levadura y el Rosca de Reyes Mix.
2. Mezclar con gancho en la primera velocidad durante 1 minuto.
3. Amasar en la segunda velocidad durante 10 minutos.
4. Incorporar el resto del huevo y continuar mezclando durante 5 minutos en segunda velocidad.
5. Adicionar el agua poco a poco y continuar mezclando por 15 minutos en tercera velocidad hasta obtener una masa elástica.
6. Reposar la masa a temperatura ambiente por 10 minutos.
7. Colocar la masa sobre una superficie engrasada y fermentar en cámara a 36° C y 70% de humedad aproximadamente 50 minutos.
8. Cortar y formar las piezas al peso deseado.
9. Barnizar con huevo batido, decorar con pasta y fruta de su elección.
10. Fermentar las piezas hasta que dupliquen su volumen (aproximadamente 1 ¼ de hora en cámara).
11. Hornear a 160° C durante 40 minutos para piezas de 1 a 2 kg.

### Cantidades

Tamaño del lote	Grande	Mediano	Pequeño	Casero
Rosca de Reyes Mix	20.0 kg	10.0 kg	4.0 kg	1.0 kg
Levadura fresca	400 g	300 g	160 g	40 g
Huevo fresco	6.0 kg	3.0 kg	1.2 kg	300 g
Agua	3.0 kg	1.5 kg	600 g	150 g

