



# Roscón de Reyes

6 Gennaio 2020



1 CIAMBELLA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
30 MIN



CALORIE  
480K

NOTE  
1 ORA E 20 MINUTI DI LIEVITAZIONE

## INGREDIENTI

500 g di Farina 0

100 g di Burro

200 g di Frutta candita mista

1 Limone bio

1 Arancia bio

2 Uova

1 Tuorlo

120 g di Zucchero semolato

40 ml di Acqua di fiori d'arancio

100 ml di Acqua

25 g di Lievito di birra fresco

Sale

## Preparazione

- Tagliate a pezzetti il burro e tenetelo fuori dal frigorifero finché si sarà ammorbidito. Fate stemperare il lievito nell'acqua tiepida per circa 5 minuti, mescolandolo ogni tanto con un cucchiaino.
- Amalgamate la farina e lo zucchero con il lievito sciolto; impastate bene e, quando il composto sarà divenuto omogeneo ed elastico, lasciatelo riposare per 20 minuti circa.
- A parte, lavorate il burro morbido con le uova intere e una presa di sale, usando una frusta a mano; unite la scorza grattugiata del limone e dell'arancia e l'acqua di fiori d'arancio.
- Amalgamate i 2 composti, date all'impasto una forma a pagnotta, copritelo e lasciatelo lievitare fino a che sarà raddoppiato di volume, almeno per 1 ora. Riprendetelo e, con delicatezza, formate con le dita un foro all'interno, delineando via via la tipica forma a ciambella: fate però attenzione a non strappare la pasta.
- Appoggiate la ciambella sulla placca rivestita di carta da forno, spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto e decoratela con la frutta candita, facendola aderire bene. Infornatela a 180°C per 30 minuti circa, quindi sfornate la ciambella e fatela intiepidire; toglietela dalla placca e servitela appena si sarà raffreddata.

Margherita Pini

## I consigli di Margherita

---

- Quando la torta è fredda potete decorarla con una glassa, usando succo di arancia filtrato o acqua di fiori di arancio. Per una ciambella, in una ciotola setacciate 200 g di zucchero a velo e versateci poco alla volta il liquido scelto, mescolando bene con un mestolo o una fusta a mano. La quantità di liquido va valutata mentre si prepara la glassa, che deve risultare liscia, senza grumi e non troppo soda o liquida. Provatela prima su una piccola parte interna della ciambella: se scende lentamente, la consistenza è quella giusta. Se si ferma subito, dovrete aggiungere pochissimo liquido; se al contrario scorre troppo velocemente senza attaccarsi alla parete del dolce, unite un altro po' di zucchero.