

ROSCOS DE VINO

ROSCOS DE VINO



¿Vamos a abrir una caja de polvorones en plena Navidad y nos encontramos con que solo hay un par de roscos de vino? A más de uno seguro que le suena esta situación y rememora grandes momentos del pasado. Los hay que no miran para los roscos cuando abren la caja, luego están los que buscan desesperados a ver donde está el roscó para llevárselo a la boca (me incluyo en este grupo). Hoy en día, esto tiene solución. Nos hacemos unos roscos caseros, y así no los echamos de menos en la sobremesa por estas fechas.

Los roscos de vino como todos sabéis son unos dulces en forma

de rosquilla, cuya principal característica es que llevan vino dulce. Se pueden aromatizar con naranja o limón, con licor de anís, canela, podemos agregarle unas semillas de sésamo, tenemos muchas opciones para elaborarlos. No es obligatorio utilizarlas todas, mas bien opcional , pero si es recomendable ya que le aportan mucho sabor.

La elaboración es muy sencilla, la masa se hace de forma rápida, no queda nada pegajosa, se maneja muy bien. No necesita reposos, una vez que la obtenemos, la estiramos y comenzamos a darle forma a los roscos. Se hornean unos minutos, se bañan en azúcar glass y ya están listos para degustar. Como veis no es nada complicado, y lo mejor de todo es que se mantienen muy bien durante días en latas o envases de cierre hermético. Es más, me atrevería a decir que están mas ricos con el paso de los días , bien reposados. ¿Os apetece hacer la prueba? Pues aquí os dejo una opción mas entre el amplio catalogo de la repostería.

INGREDIENTES

Para 12-15 unidades.

- 300 g de harina de fuerza.
- 90 g de azúcar glass (normal para thermomix).
- 100 g de manteca de cerdo.
- 100 ml de vino blanco dulce.
- 15 g de anís seco molido.
- Ralladura de limón.
- 40 g de sésamo tostado (opcional).
- Canela.
- Sal.
- Azúcar glass para rebozar los roscos.

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar la masa de los roscos es muy sencillo. Vamos a tostar la harina en el horno y una vez que este fría solo se trata de mezclar los ingredientes. Cogemos un bol, una lengua de cocina y manos a la obra.

ELABORACION

1. Comenzamos la receta tostando toda la harina. Para ello la extendemos en una bandeja de horno y la horneamos durante 30 minutos a 150°. La revolveremos cada diez minutos aproximadamente. Una vez fuera del horno la tamizamos con un colador (para eliminar grumos) dentro de un bol y dejamos que enfríe.
2. En el momento en que la harina ya esté fría podemos comenzar a mezclar los ingredientes. Añadimos encima de la misma el azúcar glass, las semillas de sésamo, la ralladura de limón, la canela, el anís molido y la sal y mezclamos todo con la lengua de cocina.
3. Incorporamos la manteca de cerdo (a temperatura ambiente) en trocitos y vamos revolviendo y mezclando. Si la tenemos en nevera podemos introducirla unos segundos en el microondas para atemperarla.
4. Por último añadimos el vino y seguimos integrando los ingredientes. A última hora utilizaremos las manos para acabar de mezclarlos y hacer una bola con la masa.
5. Esta masa no necesita reposos, así que procedemos a estirarla. Sobre la mesa enharinada la extendemos con un rodillo a un grosor de 1 o 1,5 cms. Ahora es el momento de ir recortando las piezas. Forramos la bandeja de horno con papel y ponemos el horno a 180°.
6. Con la ayuda de dos corta- pastas, uno mas grande y el otro mas pequeño, o bien de un corta-pastas y una boquilla para hacerle el agujero vamos a ir recortando los roscos y colocándolos sobre la bandeja. Para que os hagáis una idea yo suelo utilizar un cortapastas de entre 5-6 cm de diámetro para la circunferencia grande y

una boquilla para hacer el agujero. Las piezas no es necesario separarlas en la bandeja mucho , puesto que no van a crecer en el horno.

7. El tiempo de horneado es relativo, en todas las recetas que podéis encontrar recomiendan dejarlos entre 15-20 minutos. A mi particularmente me gusta mas dejarlos 25 minutos para que queden bien crujientes. El tiempo va a gusto de cada uno.
8. Una vez horneados vamos a bañar los roscos en caliente en azúcar glass por todos lados y dejar que enfríen sobre una rejilla. En el momento en que estén fríos estarán listos para comer, pero si me permitís una pequeña observación, yo esperaría al día siguiente, porque bien reposados saben muchísimo mejor. Podemos conservarlos en latas de galleta o envases de cierre hermético durante muchos días sin que pierdan sabor ni se pongan duros.

CON THERMOMIX

Para obtener estos roscos de vino vamos a utilizar la thermomix tanto para tostar la harina como para elaborar la masa de manera muy rápida. A partir de ahí la manejaremos de forma manual sin esperas ni reposos.

ELABORACION

1. En primer lugar lo que vamos a hacer es tostar la harina. Para ello la introducimos toda en la thermo y programamos 25 minutos a 100º en velocidad 4. Una vez tostada la tamizamos con un colador y la dejamos enfriar al aire libre.
2. En el momento en que la harina esté fría procedemos a elaborar la masa. Introducimos en la thermo el azúcar junto con las semillas de sésamo tostado y programamos 1 minuto en velocidad progresiva 7-10 hasta que quede todo bien reducido.

3. Incorporamos la manteca de cerdo (debe estar a temperatura ambiente, si la tenemos en la nevera la introducimos unos segundos en el microondas para ablandarla). Añadimos también el anís seco molido, el vino, la harina, la ralladura de limón, la canela y la sal. Programamos la maquina en 2 minutos, espiga, vaso cerrado.
4. Sacamos la masa sobre la mesa de trabajo y hacemos una bola con ella. No es necesario ningún reposo así que espolvoreamos un poco de harina por la mesa y la estiramos con el rodillo entre 1 y 1,5 cm de grosor.
5. Una vez que tenemos la masa estirada vamos a empezar a diseñar las piezas. Precalentamos el horno a 180º y forramos una bandeja con papel de hornear. Con la ayuda de dos corta-pastas redondos, uno mas grande y otro mas pequeño o con uno y una boquilla para hacerle el agujero vamos recortando. Yo suelo hacer la circunferencia grande con un corta-pastas de 5-6 cm de diámetro. Colocamos las piezas por la bandeja sin necesidad de separarlas mucho ya que no van a crecer en el horno.
6. Si veis más recetas suelen aconsejar hornear los roscos entre 15-20 minutos. Yo suelo dejarlos algo mas, unos 25 minutos, porque me gusta que queden bien crujientes. El tiempo ya va al gusto de cada uno.
7. Una vez fuera del horno, en caliente, rebozamos cada rosco por todas partes en azúcar glass y los dejamos enfriar sobre una rejilla. Se pueden comer cuando ya estén fríos, pero si esperáis al día siguiente os puedo asegurar que saben muchísimo mejor reposados. Podemos conservarlos perfectamente en latas de galletas o envases con cierres herméticos. Aguantan muchos días y no pierden sabor ni endurecen.

Aquí debajo os adjunto unas fotos de la elaboración una vez que obtenemos la masa para que os hagáis una idea de lo sencillo que es.



La masa una vez que la hemos boleado.



Estiramos con el rodillo a 1-1,5 cm de grosor.



Recortamos las piezas con dos corta-pastas o con uno y

una boquilla para hacer el agujero.



Colocamos las piezas en la bandeja de horno sin falta de separarlas mucho.



Una vez horneados, en caliente, bañamos los roscos en azúcar glass por todas partes y dejamos que enfríen.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>