



Rosca de Reyes ロスカ・デ・レジェス

材料(1個分)

パン生地用(A)

強力粉	500g
上白糖	165g
塩	小さじ1
卵	3個
卵黄	3個分
無塩バター	125g

イースト元種用(B)

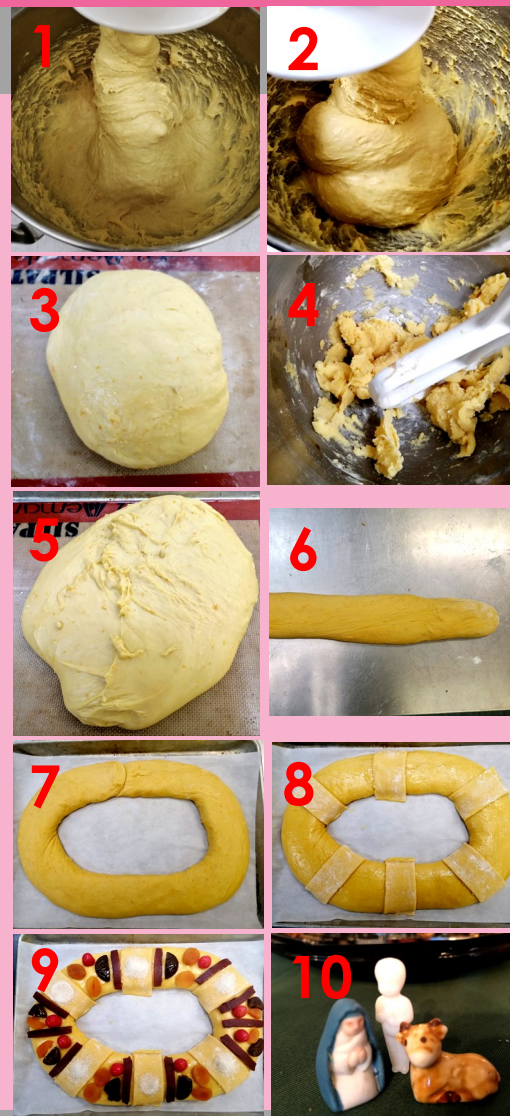
強力粉	大さじ1
ドライイースト	10g
牛乳(人肌に温めて)	100ml
オレンジの皮のすりおろし	2個分
バニラエッセンス	小さじ2

クッキー生地用(C)

薄力粉	100g
粉糖	100g
無塩バター	70g
卵黄	1個分
飾り付け用のドライフルーツ	

作り方

- 1 材料を計量し、Bの材料を混ぜ元種を作る。
別のボウルにAの材料をすべて入れる。
Bの元種を加え、全体をよくこねる。
- 2 機械でこねる場合は約15分、手でこねる場合は約25分間。
手につかなくなれば、パン生地の出来上がり。
- 3 45分間あたたかい場所に寝かせる(1次発酵)。
- 4 クッキー生地を作る。Cの材料をすべて混ぜる。
- 5 パン生地が大きさが倍以上になったら、成形にうつる。
- 6 生地を細長く(約7cm幅)伸ばす。
この工程で10の人形を中に入れる。
- 7 生地を楕円形の輪にする。パン生地がさらにふくらむので、
中央の穴は大きめにしておく。
- 8 クッキー生地を薄くのばし、細長く切って6にのせる。
- 9 クッキー生地の上に粉糖を、それ以外の場所にドライ
フルーツを飾りつけたら、180度のオーブンで20分焼く。



メキシコでは、1月6日にロスカ・デ・レジェスを食べます。中にイエスキリストを模した小さい人形が入っていて、自分の分
に人形が入っていると、2月2日のカンデラリアの日にタマーレスをごちそうするという習慣があります。