**Rosca de Reyes Project**

On Monday we will be making a bread called Rosca de Reyes to celebrate el Día de los Reyes Magos. 3rd hour will prepare the dough and leave it to rise. During 2nd lunch you may earn extra credit by coming in to help form the rings. 7th hour will bake the dough and decorate the rings. During channel one both classes may come to the home ec room to sample the bread. In both classes we will form groups of 4-5 students and those groups will be responsible for making a ring of bread. Your group is responsible for cleaning up your area and any tools that you use while making the bread. The project grade is participation based and is worth 20 points per group member.

**Recipe/Receta**

Media taza (1/2 cup) de agua tibia (warm)

Una taza y media más de agua tibia (warm)

Media taza de miel (honey)

Media taza- Una taza de pasas (raisins)

Media taza de aceite (oil)

Media cuchara (teaspoon) de sal

1 huevo (egg)

3 huevos enteros (whole) aparte

2 paquetes de levadura (yeast)

**3rd hour:**

1. Revuelve (Stir) bien la levadura con la media taza de agua tibia para despertar la levadura. Déjala reposar (rest) por 5 minutos.

2. Agregue(Add) la levadura a un tazón (bowl) grande. Añade (add) la otra taza y media de agua tibia, la sal, y el aceite.

3. Agregue la miel donde añadiste (you added) el aceite porque es más fácil mezclarla (mix it) con el aceite.

4. Añade los huevos uno tras (after) otro. Mezcla después de añadir cada (each) huevo.

5. Cuando los líquidos están bien incorporados, agrega una taza de harina (flour). Mezcla bien. Sigue agregando la harina una taza tras otra (5-6 tazas) hasta que (until) tienes una masa (dough) de buena consistencia.

6. Con media taza de harina en la mesa, amasa (knead) la masa por 10 minutos. Incorpora las pasas en la masa mientras amasando. No la amases más de 10 minutos ni menos.

7. Coloca (place) la masa en el tazón grande y cúbrela (Cover it) con plástico. Déjala reposar durante 1 hora y 40 minutos.

**Lunch:**

8. Amasa la masa durante 3 minutos. Con la masa, forma óvalos como pelotas (balls) de tenis.

9. Coloca los óvalos en la charola (baking sheet). 2 pulgadas (inches) del borde de la charola.

10. Cubre la Rosca con plástico y déjala reposar durante 40 minutos.

11. Calienta el horno (oven) hasta 350.

**6th hour:**

12. Pinta la rosca con un huevo batido.

13. Hornea (bake) la rosca durante 25-30 minutos.

14. Corta y prepara las frutas frescas para decorar la rosca.

15. Saca la rosca del horno y píntala con sirope de maíz (corn syrup).

16. Añade un poco de canela y azúcar (cinnamon and sugar).

**Channel 1: EAT!**