Rosca Hojaldrada



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Harina 000: 500 Gramos
Sal: 25 Gramos
Azucar: 125 Gramos
Huevo: 1 Unidad
Ralladura de limón: 1 Unidad
Harina 0000: 500 Gramos
Levadura en polvo: 30 Gramos
Agua: 480 Gramos
Yemas: 2 Unidades
Manteca: 200 Gramos

Para el paste

Manteca: 300 Gramos
Harina: 150 Gramos

Para el relleno

Crema pastelera de avellana: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Trabajar con gancho amasador *harina* 000, *harina* 0000, sal, *levadura*, azúcar, *huevo*, yemas, ralladura de *limón* y *manteca* en cubos
- A medida que necesita ir agregando el agua hasta formar una masa que se despegue de los bordes.
- Bajarla a la mesada y terminar de amasar con las manos.
- Estirar con palote dándoles forma rectangular y llevar a frío por 1 hora.
- Una vez fría colocar el empaste en el centro cerrar las puntas y estirar la masa empastada a lo largo.
- Dar una vuelta simple (llevar una punta de la masa hasta el centro y cubrirla con la otra punta), girar 90ª grados y llevar a frío por 40 minutos
- Repetir esta operación 2 veces mas dándole frío entre vuelta y vuelta.
- Tras la 3ª vuelta simple, estirar nuevamente y cortarle los bordes de masa.

- Untar la superficie con una capa fina de relleno (*crema* pastelera mezclada con *crema* de avellanas) y arrollar de manera ajustada y cortar por la mitad a lo largo sin llegar a separar en 2 mitades.
- Trenzar ambas partes (unidas por el extrema que no se cortó) y llevar a una placa dándole forma circular (colocando un aro metálico chico en el centro y aun aro metálico grande para mantener la forma) y dejar levar hasta duplicar volumen.
- Llevar a horno a 160ª C por 45 minutos aprox.
- Retirar del horno, dejar entibiar y bañar con el glaseado (azúcar impalpable, 1 cda de cacao y agua hasta tener una textura fluida).
- Dejar enfriar y servir.

Para el empaste

- Mezclar *manteca* poca con *harina*, dar forma rectangular y llevar a frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosca-hojaldrada