

Rosca Vienesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Amasijo

Leche: 125 cc

Huevos: 100 grs.

Harina: 500 grs.

Levadura: 20 grs.

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azucar: 100 grs.

Sal: 10 g

Miel: 10 grs.

Bebida sugerida

Green chamomile (Té verde):

Empaste

Manteca: 250 g

Harina 0000: 125 g

Relleno

Cerezas en almíbar: 200 g

Almendras: Cantidad necesaria

Glase: Cantidad necesaria

Crema pastelera de chocolate: 150 g

Preparación de la Receta

Empaste

- Mezcle la *harina* y la *manteca* hasta formar una pasta homogénea
- Forme un rectángulo, envuelva con un film y lleve al frío hasta que quede duro.

Amasijo

- En un bowl mezcle los huevos, el azúcar, la miel, la leche, la sal, la *levadura* y la ralladura de *limón*.
- Agregue la *harina* y mezcle hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada enharinada hasta lograr una masa sedosa y suave.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire en forma rectangular y coloque en el centro de ella el empaste frío.
- Enciérrelo con la masa y amase hasta alcanzar los 5 mm de espesor.
- Doble los laterales hacia el centro y luego encime las partes, esta operación de llama vuelta doble.
- Envuelva con un film y lleve al frío durante 2 horas.
- Estire con el palote y repita el proceso anterior 2 veces más.
- Finalmente estire la masa hasta alcanzar una lámina de 5 mm de espesor.
- Pique groseramente las almendras.
- Unte la mitas de la masa con la pastelera de *chocolate*, siembre con las almendras picadas y cubra con la masa libre.
- Corte la masa en tiras de 2 cm de ancho y enrolle sobre si mismas, luego enrosque dos bastones y finalmente arme roscas.
- Disponga en bandejas enmantecadas, pincele con *huevo* batido y deje fermentar al doble de su volumen.
- Cocine en el horno precalentado a 190° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar las roscas, pinte con glasé y decore con cerezas y almendras picadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rosca-vienesas>