

# Rosca de A Guarda



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Rosa Del Rio Ro



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Difícil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- Para la masa madre:
  - 125 g de harina de fuerza
  - 20 g de levadura fresca de panadería
  - 100 ml de agua
  - Para el glaseado:
  - 100 g de azúcar
  - 100 ml de agua
  - Para la yema pastelera:
  - 6 yemas de huevo
  - 40 ml de agua
  - 100 g de azúcar
  - Para la masa:
  - 200 g de harina de fuerza
  - 5 g de levadura fresca de panadería
  - 1 huevo XL
  - Masa madre
  - 30 ml de leche
  - 75 g de azúcar
  - 5 g de sal
  - 50 g de mantequilla blanda
  - Huevo y azúcar para adornar
- 

## Preparación:

### Paso 1

Para la masa madre: Mezclamos todos los ingredientes y los dejamos reposar tapados durante una hora. Para el glaseado: Hervimos la mezcla durante unos minutos en un cazo hasta que esté ligeramente espesa. Reservamos tapado hasta el momento de utilizarlo. Para la yema pastelera: Calentamos el azúcar y el agua en un cazo hasta que hierva. Dejamos hervir durante unos minutos hasta que espese un poco. Añadimos el almíbar en forma de hilo sobre las yemas rotas, sin dejar de remover hasta que tenga una textura homogénea. Ponemos de nuevo el cazo al fuego y cocemos sin parar de remover con una varilla hasta que espese. Retiramos del fuego, cubrimos con film y reservamos refrigerada hasta el momento de su uso. Para la masa: Echamos la harina en un cuenco y desmenuzamos la levadura encima. Agregamos poco a poco los ingredientes dejando para el final la mantequilla, que añadiremos una vez la masa esté cohesionada. Pasamos todo a la mesa de trabajo y amasamos hasta obtener una masa lisa. Formamos una bola y dejamos que fermente durante una hora. Desgasificamos suavemente la masa y la dividimos en dos partes iguales. Estiramos cada parte, rellenamos con una tira de yema y cerramos completamente. Hacemos lo mismo con el otro trozo de masa y trenzamos ambos con cuidado para que no se abra la masa. Unimos los extremos formando una rosca trenzada y la colocamos sobre una bandeja de horno forrada con papel. Pincelamos con huevo batido y dejamos fermentar hasta que casi duplique su volumen inicial. Calentamos el horno a 180° con calor arriba-abajo. Pincelamos de nuevo la rosca con huevo, adornamos con el resto de la yema y horneamos durante 20 minutos. Sacamos la rosca del horno, pincelamos con el glaseado rápidamente y adornamos con montoncitos de azúcar. Metemos en el horno durante cinco minutos más. Sacamos del horno y dejamos reposar sobre una rejilla antes de consumir.