Ensaimadas de Baleares



Consejo del chef

Recuerda que en verano la fermentación puede acortarse, por lo que a lo mejor es interesante reducir un poco la cantidad de levadura. ¡Con las ensaimadas cuanto más larga sea la fermentación mejor y más ricas saldrán!

Raciones para 4

- ❏ **250 gr** Harina fuerza
- ❏ **80 ml** Agua templada
- ❏ **1** Huevo L (55g)
- ❏ **1** Pizca de sal
- ❏ **75 gr** Azúcar
- ❏ **8 gr** Levdura fresca
- ❏ Sobrasada para relleno (opcional)
- ❏ Manteca de cerdo
- ❏ Azúcar glass

1. Comenzamos mezclando todos los ingredientes de la masa en el bol de la amasadora y amasamos con el accesorio gancho durante unos 20-25 minutos hasta obtener una masa muy suave y elástica que se nos pegará un poco a las manos.

2. Formamos una bola con la masa y la dejamos que fermente en un bol untado con un poco de aceite y bien tapada. En un día frío que la masa nos doble nos puede tardar alrededor de 4 horas, así que ¡paciencia!

3. Una vez veamos la masa doblada continuamos con la receta. Dividimos la masa en 6 piezas y las boleamos. Tapamos las bolas formadas con un trapo limpio y dejamos que repose 15 minutos antes de continuar.

4. Para que nos queden unas ensaimadas bien ricas es importante estirar la masa lo más fina posible sin que se rompa. Sobre una superficie de madera un poquito aceitada nos resultará más sencillo realizar el estirado de la masa. La estiraremos con forma de rectángulo y la embadurnamos generosamente con la manteca de cerdo (recuerda sacarla de la nevera para que esté blandita y se unte con facilidad). Una vez bien untada toda la superficie del rectángulo podremos estirarla incluso un poco más.

5. Una vez bien estirada procedemos a enrollar la masa por la parte más ancha hasta enrollarla por completo y formar un bastón. Si queremos rellenarlas de sobrasada, pondremos un poco de sobrasada a lo largo de todo el borde superior del rectángulo de masa y procedemos a enrollar del modo explicado anteriormente.

6 Dejamos reposar los bastones unos 10 minutos y una vez reposados intentamos estirarlos un poquito más. Con cuidado de que no se desgarren iremos agregandolos simplemente dejándolos caer entre nuestras manos por su propio peso.

7 Una vez alargados los bastones y sobre una bandeja de horno, formaremos las espirales cuidando que quede espacio entre cada vuelta para que la ensaimada tenga espacio para crecer y procurando guardar el “rabito” final debajo de la propia ensaimada para esconderlo y que nos queden unas ensaimadas bien formadas.

8 Ahora solo nos queda dejar reposar las ensaladas (no hace falta taparlas) unas 12 horas en un lugar libre de corrientes de aire y no muy frío. ¡Dentro del horno apagado pasarán una noche genial!

9 Pasadas las 12 horas, calienta el horno a 190º y hornea las ensaimadas con calor arriba y abajo durante unos 16 minutos.

10 Espolvorea generosamente con azúcar glass y disfruta en casa de unas auténticas ensaimadas mallorquinas.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/ensaimadas-de-baleares/