

# ENSAIMADAS

## *ENSAIMADAS*



Y mientras... seguimos en pleno confinamiento aquí en España, por la pandemia del Coronavirus. Desgraciadamente hay muchas bajas entre la población y la cosa no parece mejorar de momento. Esperemos que dentro de poco se estanquen los positivos y las defunciones y la curva empiece a descender. La solución es muy fácil... hay que quedarse en casa, salir lo imprescindible y nada mas. Así evitaremos nuevos contagios y lograremos erradicar esta incipiente pesadilla.

A muchas personas se les hace cuesta arriba pasar tantas horas sin salir de unos pocos metros cuadrados, pero hay que ser positivos, hay que buscar actividades para mantener la mente ocupada y evadirse un poco de todo este caos. Para ello, por ejemplo, este pequeño botón, una sencilla receta de repostería que puede mantenernos ocupados unos

minutos al día, a la par que nos permite disfrutar de un buen desayuno o merienda casero delicioso.

La ensaimada es un producto de repostería muy tradicional de la Isla de Mallorca (personalmente tuve la oportunidad de viajar hace años allí de vacaciones y doy fé de que están buenísimas). Es una masa dulce fermentada y horneada que se suele espolvorear de azúcar glass y puede ir rellena o no. En Mallorca el relleno original es de cabello de Angel, pero hoy en día las solemos rellenar de mucha variedad de ingredientes, chocolate, nata , cremas... Sea de una forma u de otra esta claro que están muy ricas, así que si os apetece hincarle el diente a una, aquí os dejo una recetilla que me pasaron hace muchos años en la Escuela de Hostelería donde cursaba mis estudios y que he adaptado a la thermomix también. Espero que os guste.

## **INGREDIENTES**

6 Piezas de tamaño considerable

Para la masa madre:

- 30 g de levadura fresca o 10 g de levadura de panaderia en polvo.
- 130 ml de leche entera.
- 150 g de harina de trigo.

Para la 2º masa:

- 100 ml de leche entera.
- 350 g de harina de trigo.
- 50 g de manteca de cerdo.
- 75 g de mantequilla.
- 75 g de azúcar.
- 3 huevos.
- Sal.
- Relleno opcional (virutas de chocolate).

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Vamos a elaborar estas ensaimadas de forma muy sencillita. Lo que si recomiendo, como vamos a necesitar darle a la masa dos reposos, es comenzar la receta un día por la tarde y dejar que las piezas suban durante toda la noche, horneandolas al día siguiente por la mañana. Se puede hacer en el mismo día, pero de esta manera el levado será mucho mejor.

## **ELABORACIÓN**

Primera masa (masa madre).

1. Hacemos un mini volcan en la mesa con los 150 g de harina.
2. En el centro del volcán añadimos la levadura disuelta en la leche templada. Mezclamos los tres ingredientes bien hasta conseguir una masa bastante blanda.
3. Le damos forma de bola a la masa y la introducimos en un vaso con agua unos diez minutos hasta que veamos que empieza a flotar. Mientras, ya podemos ponernos con la segunda masa.

Segunda masa.

1. De nuevo hacemos un volcán con la harina que hemos anotado arriba para esta masa. En el centro añadimos una pizca de sal, la mantequilla, el azúcar, la leche y los huevos.
2. Trabajamos la masa unificándola y amasándola unos diez minutos. Después agregamos como si fuera otro ingrediente más la masa madre (recudiendola un poco del agua) y seguimos trabajándola con energía y rapidez para lograr una buena elasticidad unos quince minutos. Tenemos que obtener una masa muy gomosa.
3. Una vez que tenemos la masa lista hacemos una bola con ella , la llevamos a un bol enharinada, tapamos el bol con un paño y dejamos que doble su volumen un par de horas mínimo.

Montaje de las piezas.

1. Cuando la masa haya doblado su volumen ya podemos comenzar a darle forma a las ensaimadas . Para ello cortamos la masa en 6 porciones mas o menos parecidas.
2. Con una brocha vamos a untar de aceite de oliva la superficie

donde vamos a trabajar y así mismo el rodillo de cocina por todos lados. Cogemos una porción y la extendemos con el rodillo en forma rectangular, de manera que el largo aproximadamente sea de unos 30 cm. Vamos a dejar el grosor más fino posible.

3. Una vez bien extendida derretimos la manteca de cerdo en el microondas y con la brocha pintamos la masa por encima con ella. En este punto, si nos apetece, podemos rellenarla. En mi caso utilice pepitas de chocolate, pero podéis usar cualquier fruto seco... simplemente extendiendo el relleno por encima.
4. Ahora que tenemos la masa lista vamos a ir enrollándola poco a poco como si hiciésemos un cigarrillo alargado. Una vez enrollada procedemos a envolverla en forma de espiral. Si hemos rellenado la masa dará para pocas vueltas al estar un poquito mas gordo el cigarro. Si no va rellena, dará para mas vueltas.
5. Repetimos el proceso desde el principio con cada porción de masa hasta obtener seis piezas.
6. Si ya las tenemos preparadas cogemos tres laminas de papel de horno y colocamos un par de piezas en cada una de ellas. A partir de aquí les daremos el segundo reposo. Yo las dejaría toda una noche para que leven correctamente dentro del horno.
7. En el momento que tengamos las piezas bien levadas podemos proceder a hornearlas. Las introduciremos de dos en dos en el horno. Untamos con agua las piezas con la ayuda de la brocha y las horneamos a 180º con calor por arriba y por abajo unos 12-15 minutos, hasta que las veamos doradas. Las sacamos del horno y espolvoreamos un poco de azúcar glass por encima. Ya tenemos de esta manera listas nuestras ensaimadas caseras.

### **CON THERMOMIX**

Utilizaremos la thermomix para elaborar las dos masas, la masa madre y la segunda masa. A partir de ahí el proceso será todo manual. Como dije anteriormente recomiendo empezar la receta un día por la tarde para que las piezas puedan reposar una noche entera. De esta manera, las hornearíamos por la mañana.

## ELABORACION

### Masa madre

1. Introducimos en la thermomix la leche y la levadura 4 segundos en velocidad 8. Agregamos la harina y amasamos un minuto en velocidad espiga. Si la masa esta muy pegajosa añadimos una pizca de harina más y mezclamos. La sacamos sobre una mesa y hacemos una bola con ella.
2. Introducimos la bola dentro de un vaso con agua y la dejamos diez minutos dentro hasta que veamos que la masa este flotando en la superficie. Mientras, nos ponemos con la segunda masa.

### Segunda masa.

1. Sin lavar el vaso de la thermomix vamos a introducir dentro la leche, los huevos, la mantequilla, el azúcar, la masa madre (recudida), la harina y la sal. Mezclamos todo 30 segundos en velocidad 6 y después amasamos 10 minutos en posición espiga.
2. Sacamos la masa del vaso y hacemos una bola con ella. Le enharinamos y la introducimos en un bol grande. Tapamos el bol con un paño y dejamos que repose un par de horas hasta que doble su tamaño.

### Montaje de las piezas.

El montaje es exactamente igual que como he descrito en la forma tradicional, por ello haré un copia y pega de los pasos a seguir.

1. Una vez que la masa ha doblado su volumen ya podemos comenzar a darle forma a las ensaimadas . Para ello cortamos la masa en 6 porciones mas o menos parecidas.
2. Con una brocha vamos a untar de aceite de oliva la superficie donde vamos a trabajar y así mismo el rodillo de cocina por todos lados. Cogemos una porción y la extendemos con el rodillo en forma rectangular, de manera que el largo aproximadamente sea de unos 30 cm. Vamos a dejar el grosor más fino posible.
3. Una vez bien extendida derretimos la manteca de cerdo en el microondas y con la brocha pintamos la masa por encima con

ella. En este punto, si nos apetece, podemos rellenarla. En mi caso utilice pepitas de chocolate, pero podéis usar cualquier fruto seco... simplemente extendiendo el relleno por encima.

4. Ahora que tenemos la masa lista vamos a ir enrollándola poco a poco como si hiciésemos un cigarrillo alargado. Una vez enrollada procedemos a envolverla en forma de espiral. Si hemos rellenado la masa dará para pocas vueltas al estar un poquito mas gordo el cigarro. Si no va rellena, dará para mas vueltas.
5. Repetimos el proceso desde el principio con cada porción de masa hasta obtener seis piezas.
6. Si ya las tenemos preparadas cogemos tres laminas de papel de horno y colocamos un par de piezas en cada una de ellas. A partir de aquí les daremos el segundo reposo. Yo las dejaría toda una noche para que leven correctamente dentro del horno.
7. En el momento que tengamos las piezas bien levadas podemos proceder a hornearlas. Las introduciremos de dos en dos en el horno. Untamos con agua las piezas con la ayuda de la brocha y las horneamos a 180º con calor por arriba y por abajo unos 12-15 minutos, hasta que las veamos doradas. Las sacamos del horno y espolvoreamos un poco de azúcar glass por encima. Ya tenemos listo un buen desayuno o merienda para relamerse.

Si os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>