

Ensaimada mallorquina

Tipus de plat: Masas y Postres | Procedència: Mavillum | Temps: 0 minuts |

Dificultat:

INGREDIENTS

0

Azúcar glass - para espolvorear

Cabello de Ángel

Manteca de cerdo

Masa repostera mallorquina

ELABORACIÓ

Se unta de manteca una mesa grande.

Se hecha la masa encima y se estira hasta que queda muy fina (como la tela de una araña) Se nos harán agujeros pero es normal.

Se unta la masa con pinceladas de manteca y si se quiere rellenar de caballo de ángel se pone tiras del relleno y se va enrollando, se vuelve a poner un poco de manteca y otra de relleno y se sigue enrollando. Y así hasta que esté toda la masa enrollada.

Untamos el molde con manteca y enrollamos en él la masa en forma de espiral.

Dejamos fermentar ocho horas la ensaimada cubriéndola con trapo tiende en cuenta que va a duplicar su tamaño y por eso tiene que haber un espacio entre el paño y la ensaimada.

Horneamos la ensaimada 20 minutos a 180 grados. Una vez sacada la ensaimada se espolvorea con azúcar glas.

Adaptación a la thermomix por Canela y Noemí

Derretir manteca y mantequilla 50º v 3. Añadir azúcar, miel, huevos y batir un poco.

Agregar el resto de la harina, con la sal, a la mitad, se añade por el vocal, la masa madre, ya levada, y se sigue con el resto de la harina. Amasar v espiga 10 m

Sacar la masa del vaso y comprobar que siendo una masa blanda y floja, no se pegue a la mesa, ni a las manos, si se pega se añade un poco más de harina, y si estuviese algo dura un poco de agua tibia.

Devolver al vaso y reposar 3 h.

Al término, amasar 1 m y reposar otras tres horas

Sacar del vaso y colocar en una superficie engrasada con aceite de girasol, dividir la masa en trozos de 40 gr. y estirar con el rodillo engrasado, hasta que esté delgada como una oblea, si se hacen agujeros no importa. Pintar con manteca y doblar, volver a pasar el rodillo y pintar de nuevo, (es mas fácil con las manos que con la brocha) enrollar como si fuese un cigarro pintando de vez en cuando, estirarlo un poco y darles forma de espiral. Pasar a una placa de horno con papel

Dejar levar en el horno apagado 12 horas.

Sacarlas del horno. Encenderlo a 180º, cocer alrededor de 15m, procurar que no se tuesten demasiado, para que no salga dura la corteza

Espolvorear de azúcar glas.