

Ensaimada en casa. Deliciosa.



Ensaimada

La Ensaimada es un producto de gran tradición en las islas baleares y concretamente muy tradicional en Mallorca. Como explica la [wikipedia](#), ya en el siglo XVII existen registros sobre este postre que se horneaba con motivo de fiestas y celebraciones. La receta que presento aquí es una receta sencilla y fácil de elaborar a la cual sólo hay que dedicarle tiempo y cariño para elaborar una ensaimada casera.

Ingredientes para nuestra ensaimada:

- 400g de harina de fuerza
- 160ml de agua templada
- 7g de sal

- 125g de azúcar
- 25g de levadura fresca
- 2 huevos
- 45g de manteca de cerdo
- Azúcar glas para decorar

Preparación de nuestra ensaimada casera:

1. En un poco del agua templada, disolvemos la levadura y la reservamos. El resto del agua la reservamos para el siguiente paso.
2. Tamizamos el harina. Añadimos en un cuenco la sal, el azúcar normal, uno de los huevos, el resto del agua y vamos incorporando poco a poco la harina tamizada.
3. Trabajamos la masa hasta que esté elástica y no tenga grumos. Si lo vemos necesario le vamos incorporando un poco más de harina hasta que sea menos pegajosa y fácil de trabajar.
4. Añadimos la levadura disuelta en el agua y seguimos amasando unos 5-10 minutos más.
5. Una vez amasado todo, colocamos la masa en un bol y la dejamos fermentar durante una hora aproximadamente tapada con un paño un poco húmedo para que no se nos seque. Veremos como la masa va subiendo de volumen.
6. Si deseas repartir la masa para varias ensaimadas, tendrás que dividir la masa en bolas de unos 250g.
7. Estiramos la masa con el rodillo hasta que esté casi transparente y la pincelamos con la manteca ablandada.
8. Enrollamos la masa en forma de cilindros y la dejamos reposar unos 30 minutos.
9. Tras dejarla reposar, tomamos los cilindros y los enrollamos de dentro a fuera dejando espacio entre las vueltas ya que volverá a ganar volumen. El extremo final lo miramos de meter bajo la última vuelta.
10. Dejaremos fermentar la ensaimada a temperatura ambiente

durante 12 horas.

Una propuesta es preparar la masa para dejarla reposar por la noche y tenerla lista para hornear por la mañana antes de desayunar

11. Una vez fermentada la ensaimada, la pintamos con el huevo restante batido y las introducimos al horno a 200°C durante unos 20 minutos.
12. Una vez la ensaimada esté fría es el momento de, con ayuda de un colador, espolvorear el azúcar glas y servir.

Existen múltiples variantes de ensaimada que pueden ir acompañadas de cabello de ángel, nata, etc. Prueba a hacer tu propia creación porque te puede sorprender.