

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.

Buttermilk o suero de mantequilla

El buttermilk o suero de mantequilla es un recurso que podemos encontrar en muchas recetas de repostería. En ocasiones, puede ser que no lo tengamos en casa disponible o no lo encontremos en nuestro súper de confianza. En estos casos, podemos fabricarnos nuestro propio suero de mantequilla o buttermilk de una manera rápida. Es importante saber que tipo te pide la receta para saber si es más líquido o menos líquido. Por tanto, aquí os presento una receta para hacer nuestro buttermilk en 10 minutos y con un resultado muy bueno.

El suero de mantequilla o buttermilk es un producto lácteo ligeramente menos espeso que la nata y de un sabor ligeramente agrio que en algunos países del centro de Europa o en la India

se consumen como bebida o refresco. La utilización del buttermilk en la elaboración recetas reposteras facilita mucho a que éstos tengan un mejor sabor y una mayor esponjosidad final.

Versión líquida de buttermilk:

- 250 ml de leche entera
- 20 ml de zumo de limón o vinagre

Se mezclan los dos ingredientes y se agita ligeramente con una cuchara dejando la mezcla unos 10-15 minutos hasta que veamos que ha cambiado su aspecto pareciendo leche cortada.

La versión líquida también se le puede denominar Mazada

Versión más densa de buttermilk:

- 125 g de yogur natural de cualquier marca
- 125 ml de leche entera
- 20 ml de zumo de limón o vinagre

Al igual que en el caso anterior se mezclan los productos agitando ligeramente con una cuchara y dejamos reposar hasta que parezca que se ha cortado.

Cómo siempre espero que este pequeño consejo os pueda servir como me ha servido a mí en más de una ocasión.

Yogur casero con o sin

yogurtera



Yogur casero natural

Yogurt Casero, un postre fácil y sano. Es una receta que en ocasiones preparamos en casa con ayuda de nuestra peque, a la que además le gustan muchísimo!.

Es un postre ideal para cualquier época del año, además de ser una receta muy sencilla para hacer tu propio yogur. Para este yogur casero necesitamos lo siguiente:

Ingredientes para el yogur casero:

- 1 litro de leche entera
- 1 yogur natural de cualquier marca

Opcional:

- Azúcar al gusto si se quiere azucarado
- Leche en polvo

Para hacer este yogur casero no es necesario ningún yogur en especial. Cualquiera que sea natural y del tamaño normal permitirá que la bacteria necesaria haga su trabajo entre la temperatura 40º-45º.

Proceso:

Para hacer este yogur casero necesitamos un recipiente donde poder hacer la mezcla necesaria para conseguir el yogur. En este yogur pondremos el litro de leche entera, a ser posible entre 40º-45º para ayudar a empezar el proceso. En caso que se quiera azucarado se puede poner el azúcar deseada, personalmente lo hago sin azúcar y después cada uno le pone a su gusto.

Una vez tenemos la leche en el recipiente, añadimos el yogur y removemos hasta que no queden grumos. Yo acostumbro a utilizar las varillas de la batidora a la mínima velocidad para asegurar que está totalmente disuelta toda la mezcla.

En ocasiones se puede desear modificar la textura del yogur final. Para ello, se le puede añadir el tamaño del vaso de un yogur de leche en polvo a la mezcla bien disuelto de manera que se consigue un yogur más compacto y similar a los comerciales.

Una vez tenemos la mezcla tenemos dos opciones:

1. Con Yogurtera es la forma más fácil de hacer el proceso. Se reparte la mezcla en los vasos que vienen con la yogurtera.
2. Sin yogurtera se puede hacer en el horno o fuera. Mejor

en el horno pre-calentado a unos 45º-50º para mantener la temperatura deseada para activar la bacteria. Recordar que necesitamos entre 40º y 45º para este proceso, por eso calentamos unos grados por encima para que cuando abramos la puerta no perdamos demasiada temperatura. En este caso los vasos de vidrio o el recipiente donde se quiera hacer el proceso lo taparemos bien con film de plástico y varios paños para mantener esa temperatura el mayor tiempo posible. El horno no se tiene que mantenerse en marcha ya que lo que queremos es activar la bacteria para iniciar el proceso y con el film de plástico y los paños cubriendo los envases mantendremos el calor.

Una vez hemos decidido como hacerlo, tenemos que mantener los yogures una 8 a 12 horas en la yogurtera o en el horno para que la bacteria haga su trabajo.

Tras esas 8-12 horas ya tenemos el yogur casero. Sólo falta enfriar y empezar a degustarlo.

Si se le quiere incorporar fruta, mermelada, lacasitos o saborizantes lo mejor es enfriar después del las 8 a 12 horas a 15º a 20º y a esta temperatura se le incorpora estos productos antes de terminar de enfriar en la nevera.

Espero que os guste esta receta de yogur casero y que disfrutéis mucho experimentando con sabores diferentes.