

Cocina para Novatos



Receta de Sonia T.

ENSAIMADA

Ingredientes (8 raciones):

70 gramos de huevo batido

50 gramos de azúcar

50 gramos de agua

230 gramos de harina

10 gramos de levadura prensada fresca de panadería

15 gramos de aceite

100 a 150 gramos de manteca de cerdo a temperatura ambiente

Cabello de ángel

2 cucharadas de azúcar glasé para espolvorear

Bandeja de horno de 34 centímetros

Preparación:

1.- Con Thermomix:

Pon en el vaso los 70 gr de huevo batido, el azúcar y el agua y programa 20 segundos a velocidad 5. Agregue la harina y mezcla 4 segundos a velocidad 6. A

continuación programa de 8 a 10 minutos a velocidad espiga.

Añade la levadura desmenuzada por el bocal y vuelve a programar 2 minutos a velocidad espiga. Cuando la masa haya absorbido la levadura añadir el aceite y

programar 2 minutos a velocidad espiga. Tiene que quedar una masa brillante.

1.- Clásica:

Bate los huevos, el azúcar y el agua. Una vez mezclados agrega la harina y mezcla bien.

Añade la levadura desmenuzada y mezcla de nuevo hasta que se haya absorbido.

Añade el aceite hasta que la masa quede brillante

2.- Dejar reposar 10 minutos

3.- Estirar la masa:

- Estira la masa en una superficie untada de aceite hasta que quede un rectángulo de unos 10 a 15 centímetros de ancho por 1 a 1,20 metros de largo (depende del diámetro que se quiera la ensaimada).

- Unta con la manteca de cerdo del centro hacia los bordes a lo largo, y luego estira la masa hasta que quede transparente.

- Corta unos 4 centímetros de un lado y pon el recorte encima del otro borde y empieza a enrollar, terminando por la parte recta, (este cordón le ayudará a enrollar la masa). Ahora es el momento de echar el cabello de ángel.

4.- Colocar en una placa de horno, procurando dejar unos centímetros de separación al enrollarla.

5.- Dejar reposar unas 7 ó 8 horas.

6.- Precalentar el horno a unos 180 grados. Antes de meterla mojar la masa con un poco de agua para que quede crujiente. Hornear la ensaimada durante 15 ó 20 minutos sólo por debajo y los 2 últimos minutos sólo por encima para dorar.

7.- Espolvorear de azúcar glasé antes de servir.

www.cocinaparanovatos.com