Atelier de Cocina

ENSAIMADA

INGREDIENTES:

1 kg harina fuerte
50 grs. levadura
150 grs. azúcar
3 huevos
½ l agua
400 grs. masa madre

ELABORACIÓN:

Se amasan todos los ingredientes con el método deseado.
Una vez lista la masa, se divide en porciones de 50 a 60 g.
Se dejan reposar sobre la mesa, ligeramente untadas o sobadas con aceite.
Se unta la mesa ligeramente de aceite, se toma una porción, se pone sobre la mesa y se aplasta con la palma de la mano, dándole forma más o menos rectangular. Se estira con el rodillo hasta un grosor de 1 mm, aproximadamente.
Se levanta, con las dos manos, la parte derecha de la masa y se estira hacia ese lado hasta dejarla más fina, pero sin romperla.
Se extiende una capa no demasiado fina de manteca de cerdo a punto de pomada, con la punta de los dedos, sobre la masa estirada.
Se enrolla sobre sí misma, desde la parte superior hacia nosotros, procurando que quede bien apretada y no hueca; se deja descansar sobre la mesa o tablero untados de aceite, en el mismo orden que se van enrollando.
Una vez enrolladas todas las piezas, se empieza a formarlas: agarrando con las manos por los extremos, se estirarán hasta que alcancen una longitud de unos 30 cm.
Sobre los dedos de la mano izquierda, sin soltar ese extremo, se dará dos vueltas en espiral al cilindro, escondiendo debajo de éstas el borde que sujetábamos con la mano derecha. Para que no se deformen, se colocan separadas en una chapa de horno.
Se pueden estufar en la estufa o en el armario a temperatura ambiente, de un día para otro; una vez estufadas, se pulverizan con agua y se espolvorean con azúcar glass, cociéndose a continuación en el horno.
NOTA: Las ensaimadas se pueden hacer de tamaños más grandes, se pueden rellenar con cabello de ángel, en cuyo caso se pondrá una tira de éste (cuyo grueso irá en proporción al tamaño de la ensaimada) una vez estirada la manteca de cerdo y se enrollará sobre él. También se rellenan de nata, operación que se efectuará con la manga pastelera y boquilla rizada. Una vez cocidas, las dividiremos por la mitad con un cuchillo de sierra, poniendo la nata sobre la mitad base cubriendo con la otra mitad.