Atelier de Cocina

ENSAIMADAS CON TERMOMIX

INGREDIENTES: (para 12 unidades)

70 g. de huevo

70 g. de azúcar

50 g. de agua

230 g. de harina de fuerza

10 g. de levadura prensada fresca

15 g. de aceite de oliva suave

80-100 g. de manteca de cerdo a temperatura ambiente

azúcar glas para espolvorear

ELABORACIÓN:

Verter en el vaso de la Thermomix 70 g. de huevo exactos. Añadir el azúcar y el agua y batir durante **15 segundos, a velocidad 5**.
Agregar la harina y programar **4 segundos, a velocidad 6**.
Seguidamente, amasar durante **6 minutos, función espiga** (tenemos que estar pendientes de la Thermomix, sujetándola, ya que se puede mover).
Programar **2 minutos, función espiga** (sujetando la máquina) y por el bocal echamos la levadura desmenuzada.
Incorporar el aceite y amasar durante **2 minutos, función espiga** (sujetando la Thermomix porque puede moverse), quedará una masa brillante. **Dejar reposar dentro del vaso durante 10 minutos**.
Poner la masa en una superficie engrasada con aceite y dividir en **12 partes** (de aprox. 40 g. cada una).
Con el rodillo, estirar cada porción tan fina como sea posible, formando rectángulos (de 26 x 14 cm. aprox).
Pincelar con la manteca de cerdo (previamente la calentamos durante unos segundos en el microondas para que esté muy blanda) cada rectángulo y enrollar formando un cilindro fino con cada uno. Después, estirar un poco por los extremos para hacerlos más largos y enrollar formando las ensaimadas, dejando un poco de separación en cada vuelta.
Meter el extremo final por debajo de la masa para evitar que al crecer se desenrolle.
Poner las ensaimadas sobre dos bandejas de horno forradas con papel de hornear (dejar espacio entre ellas para que crezcan sin pegarse).
Dejar reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 8-10 horas, en un lugar libre de corrientes de aire (puede ser dentro del horno apagado).
Precalentamos el horno a 180º.
Horneamos durante 10-15 minutos, a 180º.

Espolvoreamos con azúcar glas mientras estén todavía calientes del horno.

Dejar enfriar y servir.