



INGREDIENTES:

- **Masa madre:**
- 50 gramos de agua
- 10 gramos de levadura fresca de panadería
- 90 gramos de harina
- **Resto de Ingredientes:**
- 100 gramos de agua
- 75 gramos de azúcar
- 2 huevos
- 50 gramos de manteca de cerdo
- 150 gramos de masa madre
- 410 gramos de harina de fuerza
- ½ cucharadita de sal (5 gramos)
- 2 cucharadas de aceite
- azúcar en polvo para
- espolvorear al final

ELABORACION:



1. Poner en el vaso de Thermomix los ingredientes de la masa madre, y **programar 10 segundos a velocidad 6, y 1 minuto vaso cerrado velocidad espiga.**
Sacar del vaso hacer una bola con la masa y sumergirla en un bol con agua templada y cuando flote
(tardará unos 15 minutos en flotar mas o menos).
2. Sin necesidad de lavar el vaso echar en el los 100 gramos de agua, los 75 de azúcar, los huevos, la manteca de cerdo, 150 gramos de masa madre, y los 410 de harina de fuerza, la sal, y **programar 30 segundos a velocidad 6, y seguidamente, amasar 3 minutos, velocidad espiga.**
3. Comprobar la masa que ha de quedar sin grumos y consistente, dejar dentro del vaso, cerrar la máquina **programar 3 minutos, velocidad espiga,** y con la máquina en marcha **ir echando por el bocal** (el agujero que hay en la tapadera) 2 cucharadas de aceite. Sacar la masa y sobre una encimera ligeramente aceitada, hacer una bola (si es para una sola ensaimada grande, si se quieren hacer pequeñas de aquí saldrán unas 20 unidades, haciendo 20 bolas de unos 40 gramos de peso) (Pongamos que vamos a hacer una para explicar más rápido) estirar la bola en una superficie lo más grande posible, ligeramente aceitada con una servilleta de papel, estirar la masa con la ayuda de un rodillo, ha de quedar lo más fina posible, transparente si puede ser, con los dedos untados en manteca, cubrir toda la masa con una buena capa, enrollar la masa en forma cilindro estirando bien de los extremos para alargarlo más del doble, y sobre una bandeja de horno engrasada hacer la ensaimada como vemos en las fotos del paso a paso dejando espacio entre vuelta y vuelta, por que cuando crezca la masa necesitará espacio. El extremo final de la masa ponerlo por debajo de la ensaimada, para evitar que al crecer se desenrolle. Crecerá más del doble, hay que ponerla en la bandeja del horno (si son ensaimadas pequeñas, colocarlas bien separadas unas de otras o se pegarán todas)

- 4. Dejarla tobar (crecer) entre 8 a 12 horas en un sitio calido y sin corrientes (puede ser dentro del horno apagado ahí estará resguardada).

- 5. Precalentar el horno a 180 grados, durante 10 minutos , yo pongo un recipiente con agua en una rejilla abajo para que el horno tenga humedad.

- 6. Rociar la ensaimada con un pulverizador de agua, antes de meterla en el horno. Ponerla a cocer de 20 a 25 minutos, hasta que tenga un color tostadito. Espolvorear con azúcar en polvo al sacarla del horno.

Consejo o sugerencia:

- La ensaimada/s se puede rellenar de cabello de angel, sobrasada, o el relleno que nos guste, se pone dentro del cilindro de masa antes de enrollarla (siempre que el relleno aguante el horno) .
- También se puede rellenar después de cocida cuando esté ya fría, abriéndola en horizontal en dos mitades con un cuchillo largo y de sierra para que no se trabe.
- Y la podemos rellenar siempre en la mitad de abajo, de: nata montada, crema pastelera, crema de turrón, chocolate, cabello de angel, crema de leche, trufa, yema tostada, crema de almendra, sobrasada etc.

¡Esta increíble como todos sabemos!

TECNICAS PARA HACER BIEN LAS ENSAIMADAS

- Estire la masa en una superficie grande untada de aceite, con las manos darle forma

rectangular y comenzar a extenderla con ayuda de un rodillo. hasta que quede un rectángulo de unos 20 centímetros de ancho por 1,10 ó 1,20 metros de largo aproximadamente.

- Untarla con la manteca de cerdo del centro hacia los bordes a lo largo, hacerlo con la mano de forma que quede una placa gruesa.
- Coger la masa por los bordes, deslizando la mano por debajo y estirla hasta que quede casi transparente (es una masa muy elástica)
- Cortar a lo largo de la masa una tira de unos 4 centímetros y colocarlo en el extremo opuesto (el de enfrente) el recorte encima del otro borde y empezar a enrollar, terminando por la parte recta. (Este cordón no s ayudará a enrollar la masa) Si se quiere rellenar colocar encima el cabello de ángel, u otro relleno que aguante el horno, e ir enrollando la masa, siempre intentando estirla lo más posible. Al terminar quedará un cordón de más de 1,20 centímetros de largo por 4 de diámetro. Colocar el cordón en la bandeja del horno engrasada dándole forma de ensaimada y dejando una separación de 3 ó 4 centímetros en entre cordón y cordón al enrollarla, porque al aumentar el volumen se unen.
- Dejarla reposar de 8 a 12 horas, en un lugar libre de corrientes de aire (puede ser dentro del horno apagado que ahí está resguardada)
- Repartir por encima antes de hornear los trozos de calabaza confitada y las rodajas de sobrasada.
- Precalentar el horno a 180 grados. Hornear la ensaimada durante de 15 á 25 minutos hasta que esté dorada (siempre dependerá de la potencia de nuestro horno).
- Espolvorear con azúcar en polvo.
- También se puede rellenar después de cocida cuando ya esté fría abriéndola en horizontal en dos mitades con un cuchillo largo y de sierra.
- Para que no se trabe. Y la podemos rellenar siempre en la mitad de abajo, de nata montada, de crema pastelera, de sobrasada, de crema de leche, de turrón, de chocolate, de trufa, de yema tostada de cabello de angel de crema de almendra etc.

NOTA: Esta masa tiene que estar muy trabajada, hasta que al estirar no se rompa, esto a veces necesita más o menos tiempo amasando. Para que una ensaimada quede grande debe quedar un rulo de 1 a 1,20 metros de largo o más. Para que quede crujiente mojar con unas gotas de agua antes de hornear.



