

ENSAÏMADES

--

	<u>Mides per a 6 ensaimades de 250 grs</u>	<u>Preferment si no tenim massa mare ja preparada</u>
	30 grs	farina força
	30 ml	aigua
	10 grs	llevat fresc de Paris
		massa ensaimada
1	2	ous
20 grs	60 grs	massa mare (si no en tenim haurem de fer el preferment indicat a dalt)
266 grs	800 grs	farina força
100 ml	300 ml	aigua
80 grs	240 grs	sucres
17 grs	50 grs	llevat fresc de Paris
5 grs	15 grs	sal
llard	una bona quantitat	llard

Preparació del preferment

- Si no tenim massa mare preparada haurem de fer un preferment amb 30 grs farina força + 30 ml d'aigua i 10 grs de llevat fresc. Pastar-ho durant 3 minuts i deixar-ho reposar tapat duran 5 hores (millor fer-ho el dia abans - llavors necessitarem 2 dies per preparar les ensaimades).
- Si tenim massa mare preparada la traurem de la nevera 4 o 5 hores abans de fer-la servir.

Preparació de la massa de les ensaimades

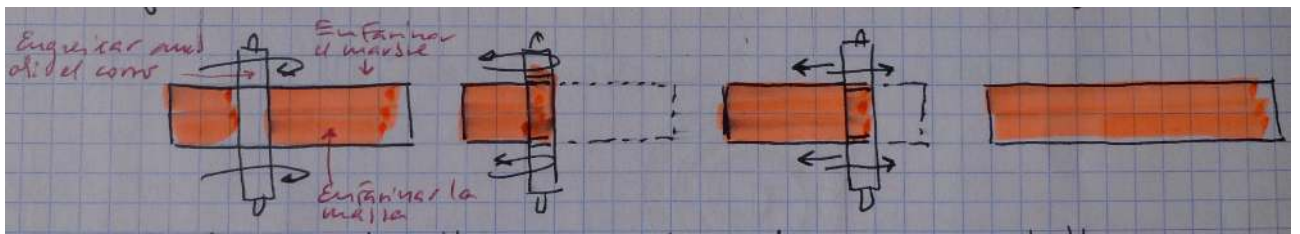
- Pastar tots els ingredients (la farina tamisada) MEYNS EL LLARD i el llevat premsat durant 15 minuts a velocitat lenta amb la pastadora elèctrica. Si pastem a ma requereix un pastat molt llarg, d'uns 40 o 50 minuts.
- Afegir-hi el llevat premsat i pastar-ho durant 5 minuts més.
- Deixar-ho reposar tapat un mínim de 30 minuts

Boleiat

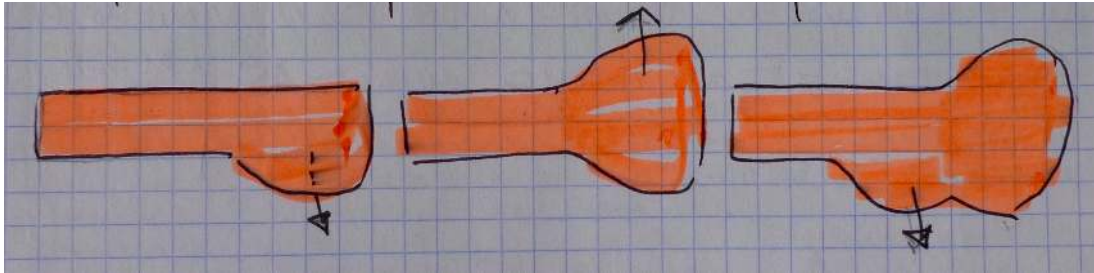
- Dividir la massa en 6 peces de 250 grs i boleiar les peces.
- Col·locar-les en una llauna engreixada amb oli i deixar-les reposar 1 hora més.

Estirament de la massa i farcit

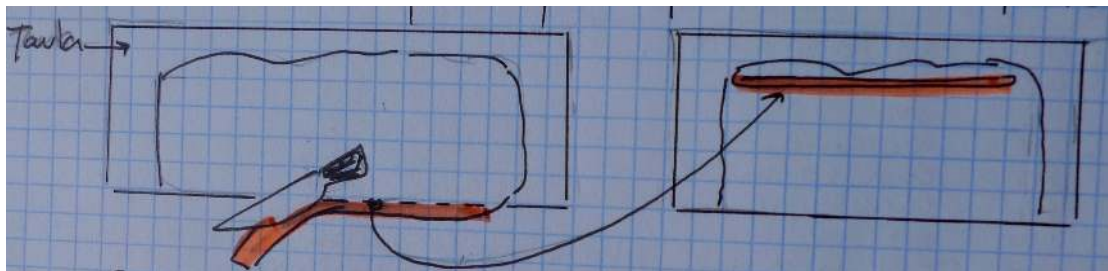
- La superfície de treball ha de ser ampla, necessitarem espai per totes les bandes.
- Engreixar amb oli la superfície de treball i enfarinar-la. Col·locar una peça al mig, amb espai per a estirar-la per totes les bandes.
- Allarga una peça amb el corró fins a fer un rectangle allargat i ben fi. Per allargar-lo passem el corró per la massa (enfarinada) i anem cargolant la massa sobre el mateix corró i un cop cargolada l'estirem fent moviment curts endavant i enrere. Podem engreixar moderadament el corró amb oli perquè no si enganxi la massa.



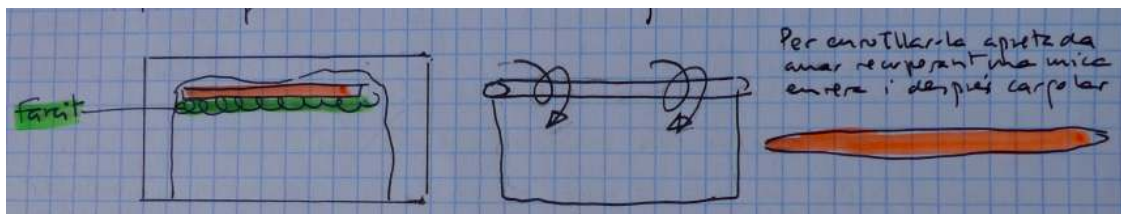
- Quan ja sigui ben llarga i prima hi posarem el llard estovassat a sobre, generós, però sense exagerar.
- Un cop untada de llard l'anem estirant transversalment per sota amb suavitat per anar-la eixamplant al llarg de tota la peça i en ambdues direccions.



- Quan ja la tenim estirada i fina tallem una franja longitudinal de la part inferior i la col·loquem longitudinalment a la part superior per donar una mica de cos a l'hora d'iniciar l'enrotllat. S'hi posa un cop l'hem enrotllat una mica com formant un cordó.



- Si la fem farcida de cabell d'àngel (o qualsevol altra cosa) el farciment s'estén com un cordó longitudinal a tocar i al llarg del cordó de massa que hem posat.
- Es comença a cargolar des d'aquest extrem superior reforçat (i en el seu cas, farcit) cap a l'extrem inferior fins a crear un cordó gruixut d'ensaïmada.



- Estirarem amb suavitat el cordó des del centre cap als extrems anant colpejant amb suavitat contra el marbre per anar-lo allargant.
- Deixar reposar el cordó 20 minuts tapat
- El tornarem a estirar des del centre cap als extrems amb suavitat perquè no se'ns trenqui. Després anirem cargolant en espiral el corró sobre un paper sulfuritzat sobre la safata del forn donant-li la forma típica de les ensaïmades. La punta final l'amaguem sota d'una volta. **Nota:** Les voltes no s'han de tocar perquè durant la llarga fermentació tinguin espai per créixer (si les deixem que es toquin o poc espai per créixer al fermentar es perdrà la forma d'espiral de l'ensaïmada,



- Deixarem reposar les ensaïmades durant 12 hores en un lloc sense corrents d'aire i tancat (pot ser a dins del mateix forn però en n'hem de recordar de treure-la del forn abans de preescalfar-lo).
- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 200°C
- Forn a 200 °C durant 15 minuts
 - Al Port: 8 o 9 minuts (amb 10 minuts s'han cuit massa).
- Deixar-la refredar sobre una reixeta. Un cop freda s'hi espolsa abundant sucre glaç per sobre.

