

Ensaïmadas



Ingrédients pour 4 Ensaïmadas:

300 g de Farine.
4 g de Levure de boulanger sèche (sachet).
115 ml de Lait tiède.
1 Œuf.
60 g de sucre semoule.
1/2 cuil à café de Sel.
1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
100 g de Saindoux mou.
sucre glace pour la déco

Préparation:

- Dans le bol d'un robot, mettre la farine, le sucre, l'huile d'olive et le sel, mélanger le tout.
- Ajouter la levure boulangère sèche, puis verser le lait tiède et l'œuf battu.
- Pétrir le tout pendant 20 bonnes minutes jusqu'à obtenir une pâte élastique et souple, qui ne colle plus au bol du robot, ni aux doigts.
- Transvaser dans un cul de poule et recouvrir d'un torchon.
- Laisser lever pendant 2 heures jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- Dégazer votre pâte et diviser-la en 4 parts égales. (environ 632g divisés par 4 soit 158g).
- Diviser également le saindoux en 4 parts (25g) il faut qu'il soit très mou.
- Faire 4 boules.
- Avec un peu d'huile d'olive, huiler légèrement le plan de travail et déposer une boule de pâte.
- Poser une boule de pâte sur une toile Silpat ou du papier de cuisson.
- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la boule en ovale.
- Etirer la boule de pâte avec les doigts de façon à obtenir un ovale le plus fin possible. Pour cela, prendre le bord, soulever et tirer doucement en même temps.
- Faire le tour de l'ovale et recommencer, en tirant doucement jusqu'à ce que la pâte soit très fine.
- Étaler le saindoux à l'aide d'un pinceau ou avec les mains.
- Rouler la pâte sur elle-même pour obtenir un long boudin.
- Enrouler le boudin en escargot sans trop le serrer (car la pâte va encore gonfler).
- Déposer l'escargot sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et l'aplatir légèrement avec la main.
- Répéter l'opération avec les autres boules de pâte.
- Couvrir la plaque d'un torchon et faire pousser encore une heure.
- Préchauffer le four à 180°.
- Badigeonner les escargots avec un peu de lait.
- Mettre les Ensaïmadas à cuire 15 mn.
- A la sortie du four, poser-les sur une grille puis saupoudrer-les généreusement de sucre glace.

Conseil:

- Servir ces brioches au petit déjeuner **Desayuno** en Espagnol