

Ensaïmađas



500g de farine T55 ou une farine à pain Casino ou Auchan

75g de sucre

1cc de sel

30g de levure fraîche de boulanger – j'ai beau essayer toutes les levures existantes je reviens toujours à celle-là

230 à 250ml de lait – en fonction du pouvoir d'absorption de la farine

200g, voire un peu moins, de margarine à 60% de MG – en Espagne on utilise du saindoux mais je n'en trouve plus

2cs d'huile d'olive

2 petits œufs

Mélanger la farine avec le sucre et le sel.

Faire tiédir le lait et y faire dissoudre la levure. Bien remuer.

Mettre la farine dans le bol du robot muni du crochet. Faire tourner 10 secondes afin d'obtenir une fontaine au milieu.

Relever le bras du robot et verser le lait à la levure dans la fontaine puis disperser la farine des bords sur le liquide. Laisser reposer 30 minutes – peut-être un peu plus en hiver – le mélange va gonfler.

Pendant ce temps battre rapidement les œufs et l'huile.

Au bout des 30 minutes de repos verser les œufs sur le mélange de la fontaine et mettre en route le robot à vitesse 1. Laisser tourner 8 à 10 minutes puis passer à la vitesse 2 pendant 8 à 10 minutes encore. Au début la pâte est assez liquide, c'est normal. Elle va prendre corps petits à petit mais quoi qu'il en soit elle restera assez molle.

Laisser la pâte doubler de volume dans le bol recouvert d'un sac plastique à l'abri des courants d'air. Quand la pâte a doublé de volume – ça peut prendre de 30 minutes à 2 heures en fonction de la température ambiante et du taux d'humidité de l'air. Le mieux est de mettre le bol dans le four à 30/35° – la faire retomber en passant une spatule tout autour entre la pâte et les parois du bol puis, toujours à l'aide de la spatule, la transvaser sur le plan de travail bien fariné. La saupoudrer de farine et la plier sur elle-même deux ou trois fois mais délicatement, il ne faut pas la brusquer sinon elle se rétracterait – si tel est le cas, la laisser reposer 15 minutes –.

L'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en un grand rectangle le moins épais possible et l'enduire généreusement, avec les doigts ou une spatule, de margarine ou de saindoux.

L'étirer encore un peu plus afin qu'elle soit la plus fine possible. Si elle ne veut pas s'étirer, là encore, la laisser reposer une dizaine de minutes, ça lui suffira pour se détendre. Il faut respecter les pâtes levées, ne pas les forcer à faire ce qu'elles ne veulent pas faire, respecter leurs délais de détente. Si vous les respectez elles vous le rendront au centuple.

La rouler dans le sens de la longueur ou comme moi la découper en quatre dans le sens de la largeur pour ensuite la rouler afin d'obtenir quatre ensaïmađas.

Le mieux est de regarder la vidéo sur le blog car c'est exactement comme ça qu'il faut faire et je ne saurais mieux l'expliquer.

Laisser lever les rouleaux obtenus une petite heure puis les enrouler en escargots et les déposer sur la plaque qui servira à la cuisson.

Laisser lever les escargots recouverts et à l'abri de trois à six heures – toujours en fonction du moment de réalisation – ils doivent tripler voire quadrupler de volume.

Préchauffer le four à 200°.

Badigeonner les ensaïmađas délicatement avec un pinceau – pour ne pas faire retomber la pâte – de jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau.

Baisser le four à 180° et faire cuire, en bas du four sur le premier gratin, une trentaine de minutes. Elles doivent être dorées mais pas trop et le dessous doit être doré légèrement aussi.

- Je les commence le matin et je les fais cuire le soir.
- Le temps total est long mais ces viennoiseries ne demandent pas plus de temps pour la réalisation que bien d'autres et je vous garantis que le jeu en vaut la chandelle.
- Les espagnols les font de plus en plus fourrées de "cabellos de angel" ou "cheveux d'ange", c'est d'ailleurs ce que l'on voit dans la vidéo. Je dois publier prochainement un billet d'empanadillas fourrés aux cheveux d'ange confits.