



Ensaïmada - Eine Mallorquinische Spezialität zum Frühstück

Zutaten

- 500 g Weizenmehl, Typ 550 !!!
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 15 g Hefe
- 200 ml lauwarmes Wasser
- Salz
- ca. 160 - 200 g Schweineschmalz zum Bestreichen des ausgerollten Teiges
- 100 g Staubzucker
- Staubzucker zum Bestreuen
- Olivenöl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Das Schweineschmalz in einem Topf bei niedriger Temperatur oder in der Mikrowelle schmelzen. Den Staubzucker einrühren und beiseitestellen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen oder einfetten und ebenfalls zur Seite stellen.

Das Mehl und den Zucker, eine kräftige Prise Salz in eine Schüssel geben, die Hefe und die Eier mit 200 ml lauwarmem Wasser verrühren und zur Mehl Zuckermischung geben. Mit einer Küchenmaschine oder dem Handmixer den Teig mindestens 10 Minuten lang ordentlich durchkneten. Die Teigschüssel (Rührschüssel) mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort stellen und den Teig ca. 1 Stunde rasten lassen.

An dieser Stelle solltet ihr euch dann entscheiden, ob ihr eine große Ensaimada herstellen möchtet oder den Teig lieber in Stücke teilt, um kleine Schnecken zu backen. Einfacher ist die Variante mit kleinen Ensaïmadas, denn der Teig muss länglich ausgerollt und hauchdünn gezogen werden. Das gelingt bei kleineren Mengen meist besser, für eine große braucht ihr schon einen riesen großen Tisch ☺

So nun wird es etwas gefinkelt - die Arbeitsfläche mit einem Hauch Olivenöl einstreichen. Aber wirklich nicht viel. Die Hände ebenfalls mit Olivenöl fetten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, der klebt wahrscheinlich, bei mir war es zumindest so und in die gewünschten Teile teilen. Einen Teil nehmen und rund schleifen, wie Faschingskrapfen. (Zu einer Kugel rollen) Nun sollte er durch das Öl eigentlich nicht mehr kleben. Den Teig mit einem Nudelholz, das vorher auch mit Olivenöl gefettet wird, ausrollen - so gut es geht und dann wie einen Strudelteig von der Mitte her vorsichtig ausziehen. Die dicken Enden könnt ihr dann noch mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Ein paar Löcher machen gar nichts.

Das flüssige Schmalz mit dem Pinsel oder einer Palette gleichmäßig auf dem ausgezogenen Teig verteilen und anschließend den hauchdünnen Teig vorsichtig zusammenrollen, leicht in sich drehen und sofort auf dem Backpapier in sehr lockeren Spiralen auslegen.

Man beginnt mit der dickeren Seite der Teigschlange und legt den Rest um diese herum. Es sollte mindestens ein Finger breit Luft zwischen den Spiralen sein. Das Blech mit den Rohlingen wird abgedeckt um an einem warmen Ort (nicht unter 16° C) zu reifen. Wichtig ist, dass die Ensaïmadas mindestens über Nacht, also 12 Stunden lang, gehen. Während dieser Zeit setzt die Fermentierung ein, die für die Leichtigkeit und den Geschmack der Schmalzschnecken verantwortlich ist.

Am nächsten Morgen den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Teiglinge etwa 15 Minuten backen. Sie sollten gut aufgegangen sein und eine hellbraune Farbe haben. Eine große Ensaïmada benötigt natürlich länger. In etwa 20 Minuten. Die fertige/n Ensaïmada/s mit reichlich Staubzucker bestreuen. Frisch schmecken die Ensaïmadas am besten und sie zaubern ein Urlaubsgefühl an jeden Frühstückstisch.

Guten Appetit und viel Spaß beim selber backen! Ich hoffe sie gelingen euch auch so gut wie mir.

www.gudrunvonmoedling.at