



Ensaimadas

(Pour 8 pièces - Préparation 30mn - Repos 2 à 3h - Cuisson 10-15 min à 170°C)

Les ingrédients :

- 200 Grs d'eau tiède + 30 Grs d'eau de fleur d'Oranger
- 2 œufs + (1 jaune d'oeuf + lait pour la dorure).
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 120 Grs de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 600 Grs farine
- 10 Grs de levure de boulanger déshydratée type SAF
- 150 Grs de beurre en remplacement du Saindoux d'origine + 50 Grs pour le façonnage.

Préparation :

- Déposer la farine, le sucre, la levure, l'eau tiède + l'eau de fleur d'oranger, l'huile d'olive, le sel et les oeufs légèrement battus dans la cuve puis pétrir 5 minutes pour obtenir un mélange homogène.
- Ajouter ensuite le beurre mou en petits morceaux petit à petit de façon à l'incorporer progressivement. Pétrir encore 10 minutes et laisser doubler de volume à température ambiante couvert avec un linge humide ou filmé au contact pendant 2 heures environ. Si comme moi vous avez la chance d'avoir un four qui est doté d'une position étuve, 1 heure de pousse suffira largement. Quand la pâte a doublé de volume, la diviser en 8 portions égales et former des boules pour la dégazer. Étaler chaque petit pâton très finement (Voir ici : <http://www.lapopottedemanue.com/article-les-ensaimadas-117853347.html>) en réalisant des rectangles de 30 x 40 cm minimum que vous badigeonnez de beurre mou avec un pinceau. Rouler ce rectangle de pâte dans le sens de la largeur de façon à obtenir un long boudin. Former ensuite un escargot avec ce boudin et déposez le sur la plaque de cuisson.
- Répéter cette opération pour les 7 autres pâtons et dorer avec un mélange jaune d'oeuf + lait avant de laisser gonfler encore 1 heure avant la cuisson.
- Après ce dernier temps de repos, dorer à nouveau et cuire entre 10 et 15 minutes à 170°C.
- Saupoudrer de sucre glace et déguster sans modération après refroidissement.

