



ENSAIMADA DE MALLORCA – PLUNDERTEIGSCHNECKE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #4



Ensaïmada de Mallorca ist ein typisches Gebäck aus Mallorca, welches traditionell zum Frühstück oder Tee serviert wird. Es ist eine Art Plundergebäck: Also ein Hefeteig mit feinen Butterschichten. Außen knusprig und innen weich und zart. Die Konsistenz und der Geschmack des Gebäcks erinnern an ein Croissant. Jedoch ist die Zubereitung um ein Vielfaches einfacher. Die Ensaïmada kann auch am nächsten oder übernächsten Tag noch gegessen werden – entweder pur oder mit etwas Marmelade.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 32 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Lasse die Mischung abgedeckt etwa 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen. Rühre nun das Mehl, die Milch, die Eigelbe und das Salz ein und knete den Teig für etwa 10 Minuten. Er soll geschmeidig, aber nicht zu weich sein. Forme ihn zu einer Kugel, fette ihn leicht mit Butter und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde ruhen, oder bis er sich verdoppelt hat.

ENSAIMADA FORMEN

Rolle den Teig nun auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder Backmatte zu einem großen Rechteck aus. Halbiere die Vanilleschote, schabe das Vanillemark heraus und verrühre es mit der Butter. Streiche die weiche Butter nun auf die Teigplatte und verwende den Rest, um ein flaches Pizzablech (z. B. Emaille) einzufetten. Rolle die Teigplatte nun zu einem Strang zusammen. Forme den Strang mit den Händen etwas dünner und zwirble ihn auch gerne ein wenig. Lasse ihn zwischendurch 1-2 Minuten ruhen, damit sich die Teigrolle entspannen kann. Am besten klappt das Rollen mit leicht buttrigen Händen. Lege die Teigrolle nun im Uhrzeigersinn wie eine Spirale aufs Blech – lasse hierbei deutlich Platz in den Zwischenräumen. Lasse die Spirale abgedeckt 1 Stunde ruhen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

ENSAIMADA BACKEN

Backe die Ensaïmada etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus, lasse sie kurz abkühlen und bestreue sie mit Puderzucker. Serviere sie warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HEFETEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 20 g** Wasser
- 90 g** Zucker
- 500 g** Mehl
- 230 g** Milch
- 2** Eigelbe
- ½ TL** Salz

BESTREICHEN & BESTREUEN:

- 1** Vanilleschote
- 200 g** Butter (weich)
- 70 g** Puderzucker