

Uit Spanje - From Spain Ensaimada de Mallorca



De boodschappen

- 500 gram meel
- 160 gram suiker
- 180 ml lauwe melk
- zakje gedroogde gist
- 2 vrije uitloop eieren plus 1 dooier
- snuf zout
- 200 gram zachte boter
- 45 gram poedersuiker
- 1 zakje vanille suiker

Ensaimada de Mallorca is een heerlijk zoet brood dat in warme chocolademelk gedoopt gegeten wordt.

Uit Spanje - From Spain Ensaimada de Mallorca

Zo maak je het

Doe het meel in de mixerkom en maak er een kuiltje in.

Giet de suiker rondom op de rand van het meel.

Verwarm de melk in een steelpan tot het lauw is.

Strooi de gedroogde gist in het kuiltje in de kom, giet de lauwe melk op de gist.

Bedek de kom met een theedoek en laat 5 minuten zo staan tot de gist borrelt.

Voeg eieren, dooier en zout toe en mix het 4-5 minuten, het deeg zal er kruimelig uitzien.

Bestuif een bakmat met bloem en leg het deeg erop.

Kneed het deeg snel glad en vorm er een bal van.

Verwarm de oven voor op de laagste stand en zet hem dan uit.

Bedek de kom weer met de theedoek en laat het deeg een uur rijzen.

Na een uur is het deeg in omvang verdubbeld.

Bestuif bakpapier met bloem en leg het deeg erop.

Het deeg is elastisch en plakkerig dus strooi bij elke handeling bloem op het werkblad.

Rol het deeg in een 50x50 cm vierkant en bedek het met boter.

Rol het deeg op in een lange slang, de open kant onderop.

Rol de slang uit in een 15x65cm lange rechthoek, rol de rechthoek weer op in een slang, de open kant onder.

*** Rol het deeg voorzichtig uit, bij teveel kan de boter door het deeg naar buiten komen.**

Draai de slang in een spiraal, met tussenruimte om te rijzen.

Na 1 uur rijzen is de spiraal gesloten en kan het brood de oven in.

Verwarm de oven voor op 175°C en bak het brood in 20 minuten goudbruin.

Bestrooi het brood met poedersuiker vermengd met vanille suiker.

Serveer de Ensaimada de Mallorca met Spaanse warme chocolademelk.

iBuen provecho!

Uit Spanje - From Spain Ensaimada de Mallorca



Shopping list

- 500g flour
- 160g caster sugar
- 180ml lukewarm milk
- 1 sachet dried yeast
- 2 free range eggs + 1 yolk
- pinch of salt
- 200g soft butter
- 45g icing sugar
- 1 sachet vanilla sugar

Ensaimada de Mallorca is a delicious sweet bread, eaten dipped in hot chocolate.

Here's how to make it

Uit Spanje - From Spain Ensaimada de Mallorca

Put the flour into the mixing bowl and make a well.

Pour the sugar all around the edge of the flour.

Heat the milk in a saucepan until it's lukewarm.

Add the yeast into the well in the mixing bowl.

Pour the milk in the well on to the yeast.

Cover the bowl with a dishcloth and leave it for 5 minutes until the yeast foams.

Add eggs, yolk and salt and mix it together for 4-5 minutes.

The dough should look crumbly by then.

Dust a baking mat with flour and tip the dough on.

Knead the dough quickly smooth then shape it into a ball.

Preheat the oven to the lowest temperature then turn it off.

Cover the bowl with the dishcloth again and let the dough rise for one hour.

After one hour rising the dough has doubled in volume.

Dust waxed paper with flour and tip the dough on it.

The dough is elastic and sticky so dust your workspace with flour every time you handle it.

Roll out the dough into a 50x50cm square, spread the butter on.

Roll the square into a long snake, the open side down.

Roll out the snake into a 15x65cm rectangle.*

Roll the rectangle in a snake again, the open side down.

*** Roll the dough carefully, if you apply too much pressure the butter may come through it.**

Twist the snake in a swirl, leaving room in between to rise.

After 1 hour the swirl has closed and the bread is ready to bake.

Preheat the oven to 175 ° C and bake the bread in 20 minutes golden brown.

Dust the bread with icing sugar mixed with vanilla sugar.

Serve the Ensaimada de Mallorca with Spanish hot chocolate.

iBuen provecho!

Uit Spanje - From Spain Ensaimada de Mallorca