

Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

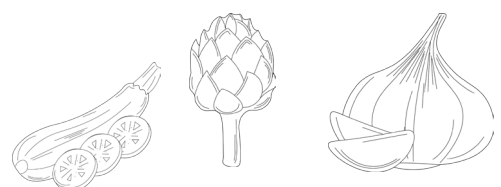
Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen und Zucker sowie Trockenhefe einrühren. 15 Minuten stehen lassen. In einer mittelgroßen Schüssel Mehl und Salz verrühren. Die Milch-Hefe-Mischung sowie die zwei Eier zum Mehl geben und zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Olivenöl bestreichen und die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken. Eine Stunde ruhen lassen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in vier Teile portionieren. Das erste Viertel sehr dünn, rechteckig ausrollen und mit 50 g Schweineschmalz bestreichen. Von der Längsseite die Teigplatte aufrollen und den Strang locker im Uhrzeigersinn zu einer Schnecke mit zwei bis drei Windungen drehen. Diesen Prozess mit den restlichen drei Teigvierteln wiederholen. Zwei Ensaïmadas auf ein Backblech legen, mit Frischhaltefolie abdecken und im ausgeschalteten Backofen oder einem anderen eher kühlen Ort mindestens 12 Stunden ruhen lassen.

Zum Backen der Ensaïmadas die beiden Backbleche aus dem Backofen nehmen, den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen und die Ensaïmadas 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Danach mit Puderzucker bestäuben und genießen.

ZUTATEN

- 500 g Mehl (Typ 550)
- ½ Päckchen Trockenhefe
- 200 ml Milch
- 100 g Zucker
- eine gute Prise Salz
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Schweineschmalz oder Butter
- 3 EL Puderzucker



UTENSILIEN

Kleiner Topf, mittelgroße Schüssel, Handmixer mit Knethaken, Feinsieb