



## Ensaïmada mallorquina

### Ensaïmada de Mallorca

Ensaïmada, das Wort entstammt von "saïm", was zu deutsch Schmalz bedeutet. Ganz dünn ausgezogener Teig wird mit Schmalz (ich hab Butter genommen) eingeschmiert und aufgerollt und dann zu einer Schnecke geformt. Das ist nicht das einzige Spezielle an diesem Gebäck: Es braucht einen fermentierten Vorteig, der 3 - 4 Tage im Kühlschrank gereift ist, und der Teig enthält auch einen Anteil an Hartweizenmehl. Der Teig ist zwar weich, aber sehr zäh, beim bearbeiten von Hand werden die Fingerknöchel so richtig gefordert.

Im Original wird die Ensaïmada mit Kürbiskonfitüre (cabell d'àngel) gefüllt, die hatte ich nicht und hab stattdessen Aprikosenkonfitüre verwendet.

### Zutaten

#### Vorteig (Pâte fermentée)

65g Weizenmehl 550  
40g Milch  
3g Frischhefe  
3g Salz

#### Hauptteig

##### Vorteig

200g Weizenmehl 550  
55g Hartweizenmehl  
110g Milch  
1 grosses Ei (ca. 50g)  
90g Zucker

50g Butter zum Einfetten

50g Aprikosenkonfitüre zum Füllen  
Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

Die Vorteigzutaten von Hand zu einem festen Teig verkneten und 3-4 Tage bei 4°C im Kühlschrank reifen lassen.

### Hauptteig:

Alle Zutaten ausser Zucker 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 15 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten und straffen Teig kneten. Den Zucker zugeben und nochmals 8 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig muss sehr gut ausgeknetet sein. Ich hab den Teig noch von Hand nachgeknetet, ähnlich beim dehnen und falten eines Brotteiges. Auch den Zucker hab ich nach diesem Prinzip eingearbeitet. Der Teig wird dadurch zunehmend klebriger. Am Schluss hab ich ihn nochmals in der Maschine geknetet.

Den Teig in eine ausgebutterte Schüssel geben und 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Arbeitsfläche bebuttern, Teig halbieren und die Teigstücke auf ca. 1cm Dicke auswallen. Die Oberfläche gut mit Butter einreiben, danach den Teig von Hand möglichst dünn ausziehen. Es macht nichts, wenn er irgendwo mal reisst. Das Vorgehen ist ähnlich wie beim Dehnen eines Brotteiges.

Den flachen Teig entlang einer Längsseite mit Konfitüre bestreichen und einrollen.

Die fertige Rolle zu einer locker gewundenen Schnecke formen und 20-24 Stunden mit Folie abgedeckt ruhen lassen. Am besten gleich auf dem eingebutterten Backblech.

Ofen auf 180° vorheizen und die Ensaimada in der Mitte des Ofens für ca. 15-18 Minuten backen.

Die noch heißen Ensaimadas mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen.



*weich, zäh und klebrig*



*Einrollen mit Konfitüre*



*Die fertige Rolle ist recht robust und kann gut geformt werden.*



*Fertig geformt ruhen sie 20-24 Stunden*



*Nach der Ruhe sind sie aufgegangen, und wie... jetzt ab in den Ofen!*