

Ensaimadas

recette du blog de Samar

Ingrédients :

- 300 g de farine de blé pour pâtisserie
- 1 sachet de levure de boulanger Spécial pain et brioche (ou 12 g de levure fraîche)
- 60 g de sucre
- 1 œuf
- 115 g d'eau tiède
- ½ c-a-c de sel
- 1 c-a-soupe d'huile d'olive
- 4 x 25 g de beurre mou à température ambiante (ou 100 g de saindoux)
- Sucre glace pour saupoudrer

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, sucre et huile d'olive (au robot ou à la main).

Saupoudrer de levure, verser l'eau tiède ainsi que l'œuf battu. Pétrir 10 min à l'aide du crochet pétrisseur du robot ou à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse. Filmer la pâte et recouvrir d'un torchon propre. Laisser lever 2 h à l'abri de l'air.

Dégazer la pâte et séparer en 4 parts.

Sur un plan de travail bien huilé étaler la première boule très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. et ensuite à la main l'étirer sur les bords le plus finement possible.

Étaler le beurre mou (soit avec vos doigts ou un pinceau) sur toute la surface.

En prenant le côté le plus long rouler la pâte sur elle-même. On obtient un long boudin. Ensuite former un escargot à l'aide de ce boudin (ne pas serrer).

Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire de même pour les 3 autres parts.

Couvrir d'un torchon propre et laisser lever 1 heure.

Préchauffer le four à 180 C et enfourner pour 15-20 min (Pour ma part un peu plus 25 min, surveiller la cuisson).

A la sortie du four déposer sur une grille et laisser refroidir avant de saupoudrer généreusement de sucre glace.