

20. November 2013

Ensaimada de Mallorca

Wie angekündigt, habe ich mich über eine dem Original ähnlichere Rezeptur hergemacht. Wichtigste Bestandteile sind hierbei der gegärte Teig (Pâte fermentée) und das Hartweizenmehl. Außerdem habe ich nun sowohl das traditionelle Schweineschmalz als auch Butter verwendet. Die ideale Kombination für mich. Das Schmalz schmeckt nicht vor, bringt aber doch eine eigene Note hinein.

Der Teig lässt sich besser verarbeiten als in Variante 1, weil er etwas fester ist. Die Krume ist locker und sehr aromatisch. Schon allein der Anblick des gepuderten Gebäckes ist ein Traum, erst recht im Anschnitt.

Das Rezept ist sehr gut geeignet, um pünktlich zum Kaffeetrinken frisches Gebäck auf dem Tisch stehen zu haben. Nach der langen, kühlen Stückgare werden die Teiglinge nur noch abgebacken. Ob sie 20 oder 24 Stunden reifen, spielt keine wesentliche Rolle.

Vorteig (Pâte fermentée)

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

Hauptteig

- Vorteig
- 200 g Weizenmehl 550
- 55 g Hartweizenmehl
- 75 g Milch
- 50 g Ei (ca. 1 Stück)
- 90 g Zucker
- 20 g Butter
- 20 g Schweineschmalz
- Puderzucker zum Bestreuen

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

Alle Zutaten außer Butter, Schmalz und Zucker 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 15 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen und straffen Teig kneten. Den Zucker zugeben und nochmals 8 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig muss sehr gut ausgeknetet sein.

60 Minuten Gare bei 20°C.

Den Teig halbieren und jeweils ca. 1 mm dünn ausziehen bzw. ausrollen (ca. 40 x 30-40 cm). Mit einer Mischung aus flüssiger Butter und Schmalz bestreichen, leicht erstarren lassen und anschließend den Teig von der langen Seite her einrollen.

Jeden Teigstrang 5 Minuten entspannen lassen und auf einem Blech sehr locker im Uhrzeigersinn zu einer Schnecke legen.

Abgedeckt ca. 20 Stunden bei 16°C reifen lassen.

Bei 200°C 20 Minuten mit Dampf backen.

Kräftig mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit gesamt: ca. 95-120 Stunden

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 0,5 Stunden

