



<https://www.mepillasquisando.com>



ENSAIMADA MALLORQUINA



INGREDIENTES:

- 20 gr. De Harina de fuerza.
- 20 ml. De Agua tibia.
- 25 gr. De Levadura de panadería.
- 540 gr. De Harina de fuerza.
- 3 Huevos.
- 100 ml. De Agua.
- 120 gr. De Azúcar.
- 30 cc. De Aceite de oliva.
- 50 gr. De Manteca de cerdo.
- 30 gr. De Azúcar glas.

ELABORACIÓN:

Mezclamos los tres primeros ingredientes y lo dejamos fermentar bien tapados al menos 3 horas. Mezclamos la harina, los huevos, el agua, el azúcar, el aceite y la masa fermentada. Dejamos fermentar todo un par de horas. Una vez fermentada, hacemos porciones y estiramos lo más fino posible con el rodillo. Untamos las porciones con la manteca semiderretida y enrollamos como si hiciéramos una cuerda ni muy fina ni muy gruesa. Conforme vamos haciendo el enrollado lo vamos liando como una espiral. Pasamos a una bandeja de horno y tapamos. Dejamos reposar de un día para otro. Al día siguiente precalentamos el horno a 180º, regamos un poco con agua fría la masa y la introducimos al horno entre 10 y 15 minutos, estará cuando veamos que se está dorando. La sacamos y espolvoreamos con el azúcar glas. Dejamos enfriar.

<https://www.mepillasquisando.com>