

LES ENSAÏMADA, LES BRIOCHES DES ÎLES BALÉARES (MÉTHODE 1 : PÂTE LEVÉE RAPIDE)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/ensaimada-methode-1/>

Dessert traditionnel Espagnol de l'île de Majorque, les Ensaïmadas sont de délicieuses brioches que l'on mange soit nature soit fourrées à la crème

Parts : 12

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 15 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : 12 Ensaïmadas

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Espagnole

Plats : Brioche, Dessert, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Pour 12 Ensaïmadas

*Poolish

230 grammes de Lait

230 grammes de Lait 22,08 Centilitres/220,8 Millilitres. Demi-écrémé

200 grammes d'Eau

200 grammes d'Eau 20 Centilitres/200 Millilitres

150 grammes de Sucre

160 grammes de Farine

21 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée

21 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 52,5 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

*Pâte

610 grammes de Farine

125 grammes de Beurre

*Façonnage

2 Oeufs

2 Oeufs 100 grammes. pour la dorure

Un peu de Sucre Glace

LES ENSAÏMADA, LES BRIOCHES DES ÎLES BALÉARES (MÉTHODE 1 : PÂTE LEVÉE RAPIDE)

Pour 10 Ensaïmadas

*Poolish

191,6 grammes de Lait

191,6 grammes de Lait 18,39 Centilitres/183,94 Millilitres. Demi-écrémé

166,6 grammes d'Eau

166,6 grammes d'Eau 16,66 Centilitres/166,6 Millilitres

125 grammes de Sucre

133,3 grammes de Farine

17,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée

17,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 43,75 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

*Pâte

508,3 grammes de Farine

104,1 grammes de Beurre

*Façonnage

1,6 Oeufs

1,6 Oeufs 80 grammes. pour la dorure

Un peu de Sucre Glace

Pour 8 Ensaïmadas

*Poolish

153,3 grammes de Lait

153,3 grammes de Lait 14,72 Centilitres/147,17 Millilitres. Demi-écrémé

133,3 grammes d'Eau

133,3 grammes d'Eau 13,33 Centilitres/133,3 Millilitres

100 grammes de Sucre

106,6 grammes de Farine

14 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée

14 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 35 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

*Pâte

406,6 grammes de Farine

83,3 grammes de Beurre

*Façonnage

1,3 Oeufs

1,3 Oeufs 65 grammes. pour la dorure

Un peu de Sucre Glace

Pour 6 Ensaïmadas

*Poolish

115 grammes de Lait

LES ENSAÏMADA, LES BRIOCHES DES ÎLES BALÉARES (MÉTHODE 1 : PÂTE LEVÉE RAPIDE)

115 grammes de Lait 11,04 Centilitres/110,4 Millilitres. Demi-écrémé

100 grammes d'Eau

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

75 grammes de Sucre

80 grammes de Farine

10,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée

10,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 26,25 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

*Pâte

305 grammes de Farine

62,5 grammes de Beurre

*Façonnage

1 Oeuf

1 Oeuf 50 grammes. pour la dorure

Un peu de Sucre Glace

Pour 20 Ensaïmadas

*Poolish

383,3 grammes de Lait

383,3 grammes de Lait 36,8 Centilitres/367,97 Millilitres. Demi-écrémé

333,3 grammes d'Eau

333,3 grammes d'Eau 33,33 Centilitres/333,3 Millilitres

250 grammes de Sucre

266,6 grammes de Farine

35 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée

35 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 87,5 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

*Pâte

1,01 kilogramme de Farine

208,3 grammes de Beurre

*Façonnage

3,3 Oeufs

3,3 Oeufs 165 grammes. pour la dorure

Un peu de Sucre Glace

Instructions

Le Poolish de Ensaïmada

1. Mélanger le Lait (230 g ou 22,08 Centilitres/220,8 Millilitres) et l'Eau (200 g ou 20 Centilitres/200

LES ENSAÏMADA, LES BRIOCHES DES ÎLES BALÉARES (MÉTHODE 1 : PÂTE LEVÉE RAPIDE)

Millilitres) dans un récipient allant au micro-ondes

2. Chauffer au micro-ondes jusqu'à une température MAX de 30 C, idéalement autour de 27 C (si la température est trop élevée, attendre)
3. Ajouter le Sucre (150 g) et mélanger (manuellement à l'aide d'une spatule, ou avec un robot (genre Kitchen Aid))
4. Ajouter la Farine (160 g) et la Levure de Boulanger Déshydratée (21 g ou sinon 52,5 g de Levure de Boulanger Fraîche humide), puis ajouter au liquide et mélanger
5. Ne pas ajouter de sel ! cela pourrait "tuer" la levure
6. Recouvrir le récipient d'un torchon et laisser pointer 45 minutes dans un endroit bien tempéré (loin des fenêtres et des courants d'air !)
7. Après ce temps, on obtient un poolish avec une structure fibreuse et pâteuse

La Pâte de Ensaimada

8. Mélanger le Poolish que l'on vient de réaliser, et ajouter la Farine (610 g) en trois fois, en pluie
9. On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
10. Faire fondre le Beurre (125 g) au micro-ondes
11. Ajouter le Beurre et mélanger
12. Filmer au contact et laisser pointer 1 heure, loin des courants d'air

Façonnage des Ensaimada

13. Dégazer la pâte en la frappant avec une main fortement
14. La diviser en 12 parts égales, en se servant idéalement d'une balance (dans mon cas, la pâte pesait 1,56 kg, j'ai coupé 12 parts de 130 g)
15. Étaler chaque part en un long boudin
16. Former un escargot sur une plaque couverte d'une toile silicone ou de papier sulfurisé, sans enrouler sur lui-même, en laissant un espace : ne pas enrouler, ni "serrer".
17. La pâte va continuer de "pousser" ou pointer, et si vous ne laissez pas d'espace quand vous enroulez, l'ensaimada poussera verticalement vous obtiendrez une pyramide: Il faut enrouler en escargot en laissant un espace (voir photos)
18. Dorer avec les Oeufs (2) battus en omelette et laisser pointer 15 minutes
19. Dorer une deuxième fois
20. Mettre au four pré-chauffé à 190 C jusqu'à coloration : Ceci dépend de votre four. Entre 15 minutes et 30 minutes en fonction de la taille de vos ensaimadas, de votre four, et de l'humeur de votre belle-mère
21. Sortir et refroidir sur une grille
22. Saupoudrer de Sucre Glace (Un peu)

Conservation

Voilà, c'est prêt !

Meilleur consommé sur le champ ! Les ensaimada séchent vite et doivent être conservées dans un récipient fermé

LES ENSAÏMADA, LES BRIOCHES DES ÎLES BALÉARES (MÉTHODE 1 : PÂTE LEVÉE RAPIDE)