

RECIPE

Ensaimada Nutella®

Medium

5 h 15 min



INGREDIENTI

per 6 persone

1 cucchiaino di miele

120ml di acqua

20g di lievito di birra fresco

500g di farina

2 uova

70g di zucchero

1 boccetta di essenza di vaniglia

120ml di latte

1 cucchiaino e mezzo di olio

75g di burro morbido

zucchero a velo q.b.

15g Nutella®



Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PREPARAZIONE

- 1** | Per cucinare le Ensaimada inizia preparando il lievito mescolando assieme miele, acqua e lievito. Non appena il lievito si sarà sciolto aggiungi anche un cucchiaio colmo di farina setacciata e mescola fino a quando non ci saranno più grumi. Una volta pronto, lascialo lievitare coperto con pellicola per circa 20 minuti.
- 2** | Quando il lievito sarà quasi pronto versa in una ciotola capiente metà della farina setacciata, le uova, lo zucchero, l'essenza di vaniglia, metà del latte e l'olio. Dai una prima mescolata con un cucchiaio facendo amalgamare tra di loro gli ingredienti. Quando l'impasto inizierà a cambiare di consistenza, aggiungi il lievito continuando ad impastare. Quando si sarà assorbito del tutto aggiungi la restante farina e il latte rimasto poco alla volta. Lavora l'impasto con il cucchiaio fino a quando non avrà raggiunto una consistenza umida e morbida. Riversalo poi su una spianatoia con un po' di farina e lavoralo fino a quando non sarà diventato un panetto compatto.
- 3** | Coprilo con una pellicola e lascialo lievitare 1 ora e 15 circa. Se fa troppo freddo puoi riscaldare il forno alla massima potenza per 2 minuti scarsi creando il giusto calore per la lievitazione.
- 4** | A lievitazione ultimata, preleva l'impasto dalla ciotola e suddividilo in varie palline da 100g ciascuna e lasciale lievitare per 1 ora coperte da pellicola e da un canovaccio che mantenga il calore
- 5** | Stendi ogni pallina in modo molto sottile su un piano di lavoro oliato, spalma il burro precedentemente ammorbidito o usane uno in pasta cremosa sulla superficie e inizia a rotolarla bene facendo più giri possibili provando ad allargarla ad ogni giro. Una volta arrotolata del tutto allungala leggermente e lasciala riposare per circa 5 minuti. Arrotolala poi su stessa in una teglia coperta da carta forno. Quando la poni sulla teglia lascia un leggero spazio tra i giri, questo aiuterà l'impasto a crescere bene durante l'ultima fase di lievitazione per il raddoppio. Ci vorranno circa 2 ore.
- 6** | Quando le Ensaimada avranno raddoppiato di volume cuocile per circa 15 minuti a 200 gradi in modalità statica.
- 7** | A doratura ultimata estrai dal forno, spolverale con dello zucchero a velo e decorale con la Nutella® per renderle più dolci.