

Enseimadas de Mallorca



18 onzas de harina para todo uso
1 onza de levadura
2/3 taza agua tibia
4 cucharadas de mantequilla derretida
3 onzas de azúcar
1/2 cucharadita de sal
2 huevos
2 cucharadas de aceite de oliva
Azúcar 10X

Haga primero una masa de levadura: en un envase, mezcle 2.5 onzas de harina, 4 cucharadas de agua tibia y la levadura. Deje que crezca hasta que se haga una esponja.

En otro envase, eche el resto de la harina. Haga un hueco en el centro y vierta la sal, el azúcar, los huevos y el agua. Mezcle bien. Agregue la esponja de levadura y mezcle suavemente. Amase y añada 1 cucharada de aceite. Siga amasando y añada la otra cucharada de aceite. Parta en trozos iguales toda la masa.

Unte en aceite un rodillo y una superficie de trabajo de mármol. Estire los pedazos de masa hasta que queden bien finos. Con una brochita pinte la masa con mantequillas

derretida. Úntese las manos en aceite y enrolle y estire los pedazos de masa. Haga rollos en forma de espiral.

Coloque las enseimadas crudas en placas pasteleras. Cubra con paños limpios y deje reposar por 12 horas para que aumente de tamaño, al doble.

Precaliente el horno a 350°F.

Riegue las enseimadas con un poco de agua fría y azúcar 10X y hornee por 15 minutos. Al retirarlos del horno.. las colocas sobre una parrilla de alambre a refrescarse. Luego se espolvoréan con bastante azúcar en polvo.