

Formula: Ensaimadas (Laminación)



MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	RECORTES PROPIA MASA	10.000	20,0 %	7,2 %
	HARINA (380 W)	50.000		35,9 %
	HARINA (210 W)			0,0 %
	AGUA	20.000	40,0 %	14,4 %
	AZUCAR	10.000	20,0 %	7,2 %
	LEVADURA	6.000	12,0 %	4,3 %
	HUEVO LIQUIDO	5.000	10,0 %	3,6 %
	GLUTEN	1.000	2,0 %	0,7 %
	SAL	600	1,2 %	0,4 %
	MEJORANTE	500	1,0 %	0,4 %
* (1). TOTAL MASA.....		103.100	% Sobre la Masa	74,1 %
GRA SA	Manteca Cerdo Azucarada	36.085	35,0 %	
* (2). TOTAL GRASA.....		36.085		25,9 %
TOTAL MASA + GRASA		139.185		100,0 %
RELLENO			% Total Relleno	
R E L L E N O				
* (3). TOTAL RELLENO.....			0,0 %	0,0%
T O T A L (+1+2+3)		139.185		100,0%
Datos				
	Peso masa Pieza.....	100 Grs		
	Peso relleno Pieza.....	0 Grs		
	Peso Total pieza.....	100 Grs		
	Temperatura Final Masa °C.....	20 °C.		
	Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....	90 Seg.		
	Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....	480 Seg.		
	Temperatura de la Grasa.....	6 °C.		
	Nº. Capas de Grasa.....	9 Capas		



PROCESO:

- 1º.- Amasar todo junto, excepto la levadura que se añade a mitad del amasado.
- 2º.- Hacer una masa fina y elástica.
- 3º.- Hacer plastones con la masa/grasa y darle 2 pliegues sencillos.
- 4º.- Dejar enfriar los plastones en nevera de +4°C. cubriéndolo con plástica para evitar corteza externa en la masa, durante un mínimo de 40 minutos.
- 5º.- Laminar el pastón a un grosor aprox. de 3 mm. y cortar rectángulos para hacer el canuto (enrollar con una maquina). Las medidas del rectángulo tendrán que ser acordes al peso de la ensaimada.
- 6º.- Una vez hechos los canutos, entonces dar formato típico de la ensaimada
- 7º.- Congelar o poner a fermentar.
- 5º.- Para conseguir una ensaimada de calidad, se aconseja fermentar en armario de madera a temperatura ambiente (24°C) durante unas 12 horas+.-.

Observaciones:

- 1º.- Esta formula esta preparada para hacer ensaimadas laminadas y para la congelación en crudo.
- 2º.- También se puede hacer esta formula para hacerlas en proceso convencional (artesanas) tanto en directo como para congelar en crudo.
- 3º.- En caso de hacerlas en directo, se debe reducir la levadura y anular el gluten.
- 4º.- En esta formula, veréis que la manteca es azucarada (80% manteca de cerdo y 20% Azúcar Molido) pero también se puede hacer con solo manteca.