

Ensaimada - spanische Hefeschnecke

Teig:

150 g Milch (220 g)
30 g Zucker (50 g)
30 g Hefe (1 Würfel)
510 g Weizenmehl 550 (780 g)
2 Eier (3)
70 g Zucker (100 g)
30 g Sonnenblumenöl (55 g)

Zum Bestreichen:

40 g Butter (70 g)
Wasser
Puderzucker

*In Klammern stehen die
Maximalmengen für eine
komplett gefüllte White Lady
mit 6 Strängen.*



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zucker und Hefe in lauwarmer Milch auflösen. **10 min.** gären lassen.
(im TM: **3 min./37 Grad/Stufe 1**)

Restliche Teigzutaten einkneten.
(im TM: **5 min./Teigknetstufe**)

Teig in der mittleren Edelstahlschüssel **1 Stunde** abgedeckt gehen lassen.

Auf der Teigunterlage in 4 (bzw. 6) gleich große Stücke mit dem Nylonmesser schneiden.
Jedes Stück zu einem langen Strang auf die komplette Länge der Teigunterlage formen.

Jeden Teigstrang in der geschmolzenen Butter von allen Seiten wenden und als Schnecke auf der White Lady verteilen. Neue Stränge einfach dranhängen und Nahtstellen nach unten einschlagen.

Mit Folie abgedeckt **45 min.** gehen lassen. Danach mit etwas Wasser bepinseln und mit Puderzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 20 min** backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nach dem Erkalten dick mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.