

## Ensaimada

### Composición

Masa de ensaimada	60 g
Manteca de cerdo (hojaldrada)	25 g
Azúcar glas	3 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>88 g</b>



### Medidas:

**Ancho:** 130 mm

**Largo:** 130 mm

**Alto:** 20 mm

### Ingredientes amasado

Harina fuerte	1000 g
Agua	320 g
Levadura	60 g
Sal	10 g
Recorte	100 g
<b>S500 Kimo</b>	26 g
<b>Manteca de cerdo</b>	40 g
Azúcar	260 g
Huevo	200 g
<b>Aromatic Limon</b>	10 g
Canela	2 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>2,028 Kg</b>

**Proceso:**

**Amasado:** Poner todos los ingredientes en máquina Artofex y tiempo amasado 18 minutos

**Temperatura de la masa:** 25°C

**Reposo en bloque:** 5 minutos

**Peso:** 60g

**Boleado y reposo en pieza:** -

**Forma:** Espiral

**Fermentación:** 20 horas

**Acabado antes de hornear:** -

**Temperatura del horno:** 200°C

**Vapor:** -

**Tiempo de horneado:** 10 minutos