

ENSAÏMADA DE MALLORCA



Història de l'Ensaïmada de Mallorca

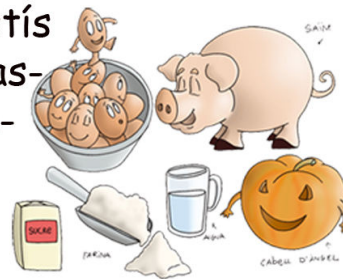
L'origen de l'Ensaïmada de Mallorca és incert; alguns historiadors diuen que és d'origen hebreu, d'altres pensen que és d'origen àrab.

El que és cert és que ja en el segle XVI es consumia ensaïmada i que avui en dia és molt popular fora de l'illa.

Probablement les ensaïmades originals varen ser lli-ses, sense cap tipus de farciment. Després en van apareixer de molts farciments.

Tipus d'Ensaïmada de Mallorca

L'Ensaïmada de Mallorca és un pastís de base rodona format per una massa envoltada en espiral i fet de farina de força, ous, aigua, saïm, sucre, massa mare i cabell d'àngel si l'ensaïmada és farcida.



Hi ha dos tipus d'Ensaïmada de Mallorca:

- Ensaïmada de Mallorca: la que no du cap tipus de farciment, coneguda com a lli-sa.
- Ensaïmada de Mallorca de cabell d'àngel: amb el farciment de cabell d'àngel.

La indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca



Per poder comercialitzar una ensaïmada amb la indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca, s'ha d'haver elaborat a l'illa de Mallorca, ha de ser lli-sa o de cabell d'àngel i ha de complir unes pautes que determinen les proporcions dels ingredients, les fases del procés d'elaboració i les característiques exteriors i sensorials.

La identificació dels forns que elaboren i venen Ensaïmada de Mallorca es fa mitjançant una placa amb l'emblema del Consell Regulador.

L'Ensaïmada de Mallorca s'ha de comercialitzar en peces senceres, envasades en caps de cartró o embolicades, per assegurar la protecció del producte. És important comanar l'Ensaïmada de Mallorca amb antelació, tenint en compte el temps necessari per elaborar-la.

Nutrició i salut

L'Ensaïmada de Mallorca és un producte energètic, a causa de l'elevat contingut de greixos, sucres i midó. Ens aporta lípids, proteïnes i glúcids.

Procés d'elaboració:

1. Pastat: es pasten la farina, l'aigua, el sucre, els ous i el llevat.



2. Laminat: s'estira la massa a fi d'obtenir una làmina fina, que es cobreix de saïm. S'hi posa el cabell d'àngel si l'ensaimada n'ha de dur.



3. Enrodillament: s'enrodilla la làmina sobre si mateixa, s'estira i se'n fa una espiral de dues voltes com a mínim, en el sentit de les agulles del rellotge.



4. Fermentació: la pasta es deixa fermentar durant un temps mínim de 12 hores. Després d'aquest procés, la massa ha augmentat molt de volum.



5. Enforat: es cou la massa al forn. Aquest procés és important per a la textura final de la pasta. A Mallorca hi ha forns de llenya molt antics que encara s'empren.



6. Ensucrat: s'empolvora la coberta amb sucre en pols.

