

HACER UNA ENSAIMADA

1. ANTES DE VER EL VÍDEO: Completa este texto con los verbos en presente de indicativo, como el ejemplo. Ten en cuenta las particularidades de la oraciones impersonales con “se”.



La ensaimada (ser) _____ es _____ un postre de masa fermentada que (llevar) _____, principalmente, harina de trigo, agua, azúcar, huevos y manteca de cerdo. Normalmente, las ensaimadas se (comer) _____ rellenas de cabello de ángel, crema, chocolate o sin nada. Si no la (rellenar, nosotros) _____, la (llamar, nosotros) _____ ensaimada lisa.

<https://youtu.be/IM-wSYeUkcY>

La ensaimada (ser) _____ un producto típico de la isla de Mallorca, la más grande de las Islas Baleares (España). Los mallorquines (elaborar) _____ este dulce, como mínimo, desde el siglo XVII, cuando ya (haber) _____ referencias escritas. La ensaimada, sobre todo, se (comer) _____ en fiestas: los domingos, en comidas populares, en Navidad... Si (viajar, tú) _____ a Mallorca, seguro que (ver, tú) _____ turistas que (volver) _____ a su país con una ensaimada como parte de su equipaje.

En 1854, un empresario (abrir) _____ una pastelería en Madrid que (llamarse) _____ La Mallorquina. Esta pastelería (hacer) _____ popular el dulce en la capital.

Si (hacer, tú) _____ una ensaimada casera (tener, tú) _____ que tener mucha paciencia, porque su elaboración (necesitar) _____ tiempo y mimo. 😊

2. DURANTE EL VISIONADO DEL VÍDEO: En el vídeo, Biel te explica cómo hacer una ensaimada. Escribe los ingredientes que usa con la cantidad y en orden cronológico.

Para la masa

1. _____ de _____.
2. _____ de _____.
3. _____ de _____.
4. _____.
5. _____ de _____.
6. _____ de _____.

Después

7. _____.
8. _____.
9. _____ de _____.

3. DESPUÉS DE VER EL VÍDEO: Elige la opción correcta (☑) según el vídeo. Puede haber más de una opción correcta.

1. Podemos ver la cara de Biel...	a) durante todo el vídeo.	<input type="checkbox"/>	b) al principio del vídeo.	<input type="checkbox"/>
	c) al final del vídeo.	<input type="checkbox"/>	d) al principio y al final del vídeo.	<input type="checkbox"/>
2. La ensaimada es típica de...	a) Las Palmas.	<input type="checkbox"/>	b) Mallorca.	<input type="checkbox"/>

3. ¿Cuántos ingredientes necesitamos para la masa?	a) 6.	<input type="checkbox"/>	b) 8.	<input type="checkbox"/>
4. ¿Qué ingrediente hay que reservar para el final de la mezcla?	a) La levadura.	<input type="checkbox"/>	b) El huevo.	<input type="checkbox"/>
5. La masa tiene que estar...	a) muy seca.	<input type="checkbox"/>	b) un poco pegajosa.	<input type="checkbox"/>
6. ¿Qué hay que hacer después de amasar durante 1 minuto?	a) Doblar la masa y hacerla rodar.	<input type="checkbox"/>	b) Esperar 1 minuto.	<input type="checkbox"/>
7. ¿Cuál es el sustantivo de “reposar”?	a) Reposado.	<input type="checkbox"/>	b) Reposo.	<input type="checkbox"/>
8. ¿Qué hay que hacer antes de incorporar la levadura a la masa?	a) Calentarla.	<input type="checkbox"/>	b) Diluirla en agua.	<input type="checkbox"/>
9. ¿Cómo estiramos la masa?	a) Con aceite.	<input type="checkbox"/>	b) Con un rodillo.	<input type="checkbox"/>
10. ¿Con qué untamos la masa cuando está estirada?	a) Con manteca de cerdo.	<input type="checkbox"/>	b) Con manteca de vaca.	<input type="checkbox"/>
11. ¿De dónde viene la palabra “ensaimada”?	a) Del catalán.	<input type="checkbox"/>	b) Del eusquera.	<input type="checkbox"/>
12. Después de enrollar la masa, tiene forma de...	a) donut.	<input type="checkbox"/>	b) churro.	<input type="checkbox"/>
13. La espiral tiene que estar...	a) bien apretada.	<input type="checkbox"/>	b) con espacio para crecer.	<input type="checkbox"/>
14. ¿Cuánto tiempo tiene que reposar la espiral?	a) Mínimo unas 15 horas.	<input type="checkbox"/>	b) Menos de 15 horas.	<input type="checkbox"/>
	c) 24 horas.	<input type="checkbox"/>	d) 15 horas o más.	<input type="checkbox"/>
15. ¿Qué ayuda a la fermentación de la ensaimada?	a) Poner un cazo con agua tibia.	<input type="checkbox"/>	b) Mirar la ensaimada cada hora o cada dos.	<input type="checkbox"/>
	c) El calor.	<input type="checkbox"/>	d) El churro.	<input type="checkbox"/>
16. Para hornear la ensaimada...	a) precalentamos el horno a ciento sesenta grados.	<input type="checkbox"/>	b) ponemos calor arriba y abajo.	<input type="checkbox"/>
17. ¿Cuánto tiempo hay que hornear la ensaimada?	a) Unos 13 minutos.	<input type="checkbox"/>	b) Más de 15 minutos.	<input type="checkbox"/>
18. Justo después de hornear la ensaimada...	a) esperamos un poco.	<input type="checkbox"/>	b) ponemos azúcar.	<input type="checkbox"/>
19. Biel dice que la ensaimada se puede rellenar con...	a) Nueces.	<input type="checkbox"/>	b) Mantequilla.	<input type="checkbox"/>
	c) Chocolate.	<input type="checkbox"/>	d) Puré de patata.	<input type="checkbox"/>
	e) Aceitunas.	<input type="checkbox"/>	f) Crema.	<input type="checkbox"/>
20. ¿Cuál es el ingrediente principal de esta receta?	a) El azúcar glas.	<input type="checkbox"/>	b) La manteca.	<input type="checkbox"/>