Lo strudel NON SI FA con la pasta sfoglia!

Ingredienti:

pasta matta

300gr farina bianca
160gr acqua tiepida
2 cucchiai olio d'oliva
2 cucchiaini aceto bianco
1 pizzico di sale

mettere la farina in una terrina con l'olio, l'aceto e il sale, mescolare bene con le mani e poi aggiungere l'acqua tiepida a filo incorporandola finché ne risulti una palla liscia.
Avvolgerla nel Domopak e lasciarla riposare a temperatura ambiente (no freddo, anzi piuttosto al caldo) per almeno 1 ora e 30 minuti.

ripieno

7 mele
uva passa q.b.
noci
pinoli
zucchero
marmellata di prugne
cannella

1 limone
1 arancia

interno per impedire rottura

3 pugni di pangrattato
un ricciolo di burro

pennellata esterna

1 uovo

Pelare le mele e togliere il torsolo e tagliarle a pezzi piccoli e poi metterle in una pirofila con noci, pinoli, zucchero marmellata di prugne e cannella, spremervi sopra il limone e l'arancia dentro e poi grattare le bucce mischiandole al tutto.

Mescolare molto bene.

E lasciatevi irretire dal profumo.

Lasciare riposare il tutto.

Forno a 180°

Stendere la pasta (diventa circa 70/80 cm di diametro) facendo attenzione a infarinare il tavolo
biscottare il pane nel burro in una padella finché diventa dorato e ricoprire la pasta stesa
con il pane lasciando un bordo di 3 centimetri libero.
Grattare la scorza di un limone sul pangrattato biscottato e poi aggiungere tutta la frutta senza
il liquido (non rovesciate la pirofila). Poi arrotolate l'impasto facendolo diventare

un rotolo e
chiudendo la pasta sui bordi bagnandola.
Posatela in teglia e pennellatela con l'uovo intero. Con la forbice fate dei tagli sulla parte superiore
a schiena di drago.
Cospargete di zucchero (poco) lo strudel
Infornate per circa 45 minuti.

Infilate uno stuzzicadenti per controllare la cottura.

Potete mangiare lo strudel caldo se volete ma mi sembra un assurdità!
Lo strudel è buono e basta. Scaldarlo col microonde è una pazzia.

Buon tutto.



Diaolin