

Lo strudel NON SI FA con la pasta sfoglia!

Ingredienti:

pasta matta

300gr farina bianca

160gr acqua tiepida

2 cucchiiai 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