



Strudel di mele - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

strudel - mele - uvetta - pinoli

Ingredienti per 2 strudel

Pasta strudel:
390 gr. farina
85 gr. olio semi
180 gr. acqua
sale fino

Si può lavorare energicamente a mano, sbattendo più volte l'impasto sulla spianatoia, altrimenti è molto più veloce mettendo tutto nella mdp e facendo andare il programma impasto con lievitazione. Qui non lievita niente non essendoci il lievito, ma il calore prodotto dalla macchina rende la pasta elastica al punto giusto. Sennò si lascia riposare la pasta per almeno mezz'ora sotto una pentola calda.

Ripieno:

2 kg mele
150 gr. zucchero
100 gr. uvetta
150 gr. pangrattato
50 gr. burro
a piacere un po' di pinoli

Per prima cosa laviamo e mettiamo a bagno l'uvetta possibilmente in acqua calda. Adesso prepariamo la pasta strudel e mettiamo nella mdp prima gli ingredienti liquidi e poi la farina setacciata e avviamo il programma impasto e lievitazione (nella mia mdp dura 1 ora e 20 min.). Nel frattempo pesiamo lo zucchero, il pangrattato e il burro che metteremo in un tegamino capiente e scogliamo l'uvetta. Adesso cominciamo a pelare le mele che poi faremo in quarti private del torsolo, alla fine dovremmo avere un peso netto che va dal chilo e mezzo al chilo e 600 grammi. Adesso il sistema più veloce è quello di tagliarle a fettine sottili nel robot, altrimenti bisogna fare a mano. Nella stessa ciotola capiente uniamo le mele a fettine, lo zucchero, il pangrattato soffritto nel burro e l'uvetta...se piacciono si possono mettere anche dei pinoli. Prepariamo anche la spianatoia, la farina, l'uovo sbattuto in una tazzina con il suo pennellino e ovviamente la teglia rivestita di carta forno dove cuoceremo lo strudel.

Di solito i tempi coincidono e la pasta strudel è pronta. La leviamo dalla mdp, la dividiamo a metà e stendiamo in un rettangolo di circa 30 X 40 cm, ci distribuiamo sopra metà del ripieno preparato, spennelliamo di uovo sbattuto i lati laterali e quello davanti in alto e incominciamo a arrotolare lo strudel facendo attenzione a chiudere bene i lati laterali mentre lo si avvolge. Lo trasferiamo nella teglia e facciamo la stessa cosa con l'altra metà di pasta strudel e del ripieno rimasto. Quando sono pronti in teglia li spennelliamo di uovo sbattuto e inforniamo per circa 50 minuti a 170°-180°.

Non ho scritto il tipo di mele usato perché è tutta questione di gusti, io uso di solito mele locali parecchio acidule (le renette per noi sono troppo dolci), fate a vostro piacimento, un consiglio sempre valido è di mescolare più qualità di mele.



eCu

o.it



eCucinando.it

eCucinando.it



[Vai alla discussione sul forum](#)