

Strudel austriaco



Pasta sfoglia ripiena

PRESENTAZIONE

È una ricetta della pasticceria. È usata per fare strudel austriaci che hanno una speciale pasta molto sottile che, dopo la cottura, diventa molto croccante e friabile.

DIFFICOLTÀ

Bassa Media Alta

TEMPI

Tempo per la preparazione 30'

Tempo per la cottura..... 15-20'

TEMPERATURE

Temperatura per la conservazione 4°C

Tempo di riposo 20'

Temperatura di cottura 190°C

INGREDIENTI

Quantitativi per 2 strudel da 40 cm.

PASTELLO

Farina forte 320 g

Acqua 200 g

Olio di semi 24 g

Sale 5 g

RIFIENO

Mele disidratate in forno n. 6

Briciole (o pan grattato) 100 g

Uvetta 50 g

Pinoli 20 g

Zucchero 100 g

Limone grattugiato q.b.

Cannella q.b.

PROCEDIMENTO

PASTELLO

1. Impastare acqua, farina e sale in una planetaria con gancio.
2. Aggiungere l'olio e amalgamare fino ad ottenere un impasto della giusta consistenza.
3. Formare una pallina e lasciare riposare l'impasto coperto con un telo di plastica per 20 minuti.
4. Dividere in 2 parti.
5. Stendere la pasta a mano fino alla sua massima estensione (sottilissima) dandole una forma regolare.

FORMATURA

1. Stendere il ripieno, precedentemente amalgamato, all'interno del pastello allargato e posto sopra ad un canovaccio pulito e cosparso leggermente di farina.
2. Arrotolare aiutandosi con l'utilizzo del canovaccio facendo attenzione a non bucare la pasta.
3. Spostare gli strudel su una lama.
4. Infornare.

OSSERVAZIONI

La pasta una volta tirata non si può più utilizzare.

Le mele dovranno essere tagliate in precedenza e messe in forno per far evaporare l'acqua al loro interno.

