



STRUDEL DI MELE

Difficolt: Difficile



Ciao a tutti,

durante queste festività mi Ã venuta voglia di provare a realizzare lo strudel di mele. Dolce tipico del Trentino Alto Adige, che ha come ingrediente fondamentale la mela, unita alla frutta secca e alla cannella.

E' un pÃ² lunga la preparazione, ma il risultato Ã da leccarsi i baffi ;)

- zucchero al velo per decorare

1- PER LA SFOGLIA

- acqua tiepida 150gr.
- farina 00 250gr.
- olio di semi di mais 20gr.
- sale 1 pizzico

2- PER IL RIPIENO

- mandorle pelate 50gr.
- mele renette 1,5kg.
- pinoli 50gr.
- uvetta sultanina 80gr.
- zucchero 160gr.

- cannella 2 cucchiaini
- limone 1
- pangrattato 100gr.
- rum 2 cucchiari

Setacciamo la farina in una ciotola, aggiungere un pizzico di sale



Fare nel mezzo un buco e versare l'olio di semi e infine versare a filo l'acqua tiepida (tiepida perch  ci aiuter  nella tiratura della sfoglia)



Amalgamare l'impasto sollevandolo con un coltello,



continuare fino a che non si sarà formata una pastella molle



a questo punto lavorarla con le dita (non con le mani) per circa 20 minuti

Quando l'impasto non appiccicherà più¹, trasferirlo su un piano infarinato e iniziare a lavorarlo con le mani come si fa per il pane, quindi gettandolo più¹ volte con violenza sul piano. Dobbiamo ottenere una palla liscia ed omogenea



Adesso la pasta deve riposare per una mezz'oretta; ungiamola con l'olio di semi e posizioniamola su un lungo foglio di carta forno, infine copriamola con una ciotola riscaldata (basta riscaldarla



mettendoci un p² di acqua calda per qualche secondo, gettarla ed asciugarla)



Nel frattempo mettere a bagno l'uvetta in acqua calda. Rosolare il pangrattato in una padella con il burro

Pulire le mele ed affettarle abbastanza sottili; metterle in una ciotola con il succo del limone, 120gr. di zucchero e il rum e la scorza grattugiata del limone, la cannella



Trascorso il tempo di riposo, riprendere la sfoglia e stenderla sopra la stessa carta forno infarinata, prima col matterello cercando di dargli una forma rettangolare, poi dobbiamo aiutarci con i dorsi delle mani infarinate, per stenderla sottilissima. Partendo dal centro verso l'esterno facciamo scorrere i dorsi delle mani tra la sfoglia e la carta forno. Ne deve risultare una sfoglia molto sottile, attenti perÃ² a non romperla.

Una volta stesa pareggiamo i bordi che sono sicuramente piÃ¹ spessi, con un coltello



Prima il pangrattato tostato, poi le mele, ben scolate dal liquido, infine i restanti 40gr. di zucchero, i pinoli, le mandorle tritate e l'uvetta sultanina



A questo punto tagliamo a met  la sfoglia, per realizzare i due strudel che non dovranno essere pi  larghi di 40cm, lasciando libero tutto un bordo laterale.



spennelliamo col burro fuso i bordi liberi e ripiegare la sfoglia laterale sopra il ripieno, per bloccare eventuali fuoriuscite durante la cottura.



Iniziare ad arrotolare aiutandoci con la carta forno, non toccare mai la pasta con le mani, rischieremo di bucarla



Infornare a 200° per 40 minuti, poi a 180° per 10 minuti



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)