

STRUDEL ALLE MELE TRADIZIONALE

Ricetta tedesca



Preparazione : 20 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 55 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 4 persone

- PASTA PER LO STRUDEL: - 250 g di farina - 1 pizzico di sale - 1 uovo - 80 ml d'acqua (temperatura ambiente) - 25 ml d'olio di colza - PER IL RIPIENO: - 150 g di uva sultanina - 1 cucchiaio di succo di limone - ½ cucchiaino di scorza di limone - 1 cucchiaio di rum - 50 g di burro - 100 g di pangrattato - 1 cucchiaio di cannella - 140 g di zucchero - 1 kg di mele tipo renetta o golden delicious a fettine - 30 g di burro fuso - 2 cucchiari di zucchero a velo

1. Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella bacinella inox e mescolare con il programma ESPERTO 2 minuti / velocità 6 (senza scaldare). Mettere un cucchiaio d'olio in una terrina e posare sopra l'impasto per oliarlo. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente ricoperto con un canovaccio inumidito.

2. Far marinare l'uvetta con il succo e le scorze del limone al rum.

3. Mettere il burro nella bacinella inox e farlo fondere con il programma ESPERTO 1 minuto / velocità 0 / 110°C.

4. Aggiungere il pangrattato e farlo tostare con il programma ESPERTO 3 minuti / velocità 3 / 120°C.

5. Aggiungere la cannella, lo zucchero e l'uvetta con la marinata e frullare con il programma ESPERTO 30 secondi / velocità 3 (senza scaldare).

6. Preriscaldare il forno a 190°C.

7. Stendere un canovaccio sul tavolo e cospargere con un po' di farina. Spolverare anche l'impasto con un po' di farina. Posare l'impasto su un canovaccio e stendere la pasta. Tirare delicatamente i bordi dell'impasto con le mani facendo dei cerchi.

8. Mettere prima la miscela di zucchero e uvetta sulla pasta, quindi aggiungere le mele a fettine. Cominciare ad arrotolare la pasta senza stringere troppo utilizzando un canovaccio e posare lo strudel su una leccarda ricoperta con carta da forno. Cuocere lo strudel in forno per circa 50 minuti.

9. Quando lo tirate fuori dal forno, spennellare con il burro fuso e lasciarlo raffreddare. Cospargere lo strudel con 2 cucchiaini di zucchero a velo.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE