

Lo strudel con la pasta "filla"



Anche questo è un classico strudel di mele; la differenza è nel fatto che, invece dell'**impasto classico**, per la sfoglia è stato usata la pasta "filla" (in questa versione quella apposta per strudel che si trova in commercio).

Alcuni amici preferiscono questa versione; che di certo ha il vantaggio di non richiedere un grande lavoro per la sfoglia...

In pratica un ritorno alle origini di questo dolce, che pare derivi dal *baklava* turco, fatto per l'appunto con questa pasta!

Se si esclude il tipo di pasta usata, il ripieno e la preparazione restano gli stessi di uno strudel classico;
o forse è lo strudel classico a seguire la stessa preparazione?

Ingredienti:

Sfoglia:

Pasta "filla", eventualmente quella "per strudel", fogli 4
fogli da trenta grammi

burro g 50

pangrattato (eventualmente rosolato nel burro) CT. 4

marmellata di albicocche CT. 4

Ripieno:

Uvetta ammollata nel rum tz. 1

mele renette a fettine pz. 2

pinoli CT. 2

mandorle sfilettate CT. 2

cannella Ad lib.

zucchero Ad lib.

Per la cottura:

uovo sbattuto pz. 1

burro g 25

Preparazione:

Per prima cosa si prepara il ripieno, gli ingredienti sono i soliti: tagliare le mele sbucciate a fettine sottili e mescolare in una ciotola con zucchero, cannella, pinoli, mandorle sfilettate e l'uvetta ammollata, strizzata bene.

Far sciogliere il burro e distendere il primo foglio di pasta filla su un grande canovaccio lievemente umido. Aiutandosi con un pennello spalmarlo con una parte del burro. Posare sopra il secondo foglio (*se si tratta di pasta piegata e non arrotolata, disporre le linee delle pieghe perpendicolarmente a quelle del primo foglio*). Far aderire bene e spalmare ancora di burro.

Ripetere l'operazione anche per il terzo foglio e per il quarto (*quest'ultimo però non va spalmato col burro, bensì con la marmellata di albicocche per circa un terzo abbondante*).

Poi si copre il tutto di pangrattato e si sparge il ripieno lasciando liberi all'inizio circa tre centimetri e alla fine una decina.

Si ripiegano i 3 cm. liberi sull'impasto, si afferra il canovaccio e lo si solleva lentamente facendo arrotolare lo strudel su se stesso.

Aiutandosi col canovaccio si trasferisce lo strudel (la fine della pasta deve andare sotto!) su una placca da forno ricoperta di carta-forno.

Lo si cosparge di burro sciolto e poi con l'uovo sbattuto. Si inforna a 180° (calore inferiore, ventilato) per 40'.

Si sforna, si copre di zucchero a velo e si lascia riposare almeno 30' (a seconda che lo si voglia servire tiepido o freddo).

SUGGERIMENTI E NOTE:

- * mele renette (comunque mele farinose)