Strudel de manzanas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Aceite Neutro: 25 cc
Harina: 300 grs.
Sal: 5 g
Huevo: 1 Unidad
Agua: 150 cc

Relleno de manzanas

Ralladura de limón: 1 Unidad
Manzanas Granny Smith: 1/2 k
Azucar: 150 grs.
Pasas de uva negras: 100 g
Canela En Polvo: A gusto
Jugo de Limón: 20 cc
Nueces: 100 g

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Helado de crema: A gusto
Manteca clarificada: 200 grs.
Migas de biscochuelo: 70 g

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle en un bowl todos los ingredientes húmedos, luego agregue la *harina* previamente tamizada, mezcle nuevamente hasta hacer una masa uniforme.
- Amase golpeando contra la mesada hasta obtener una masa lisa, suave y que no se adhiera más a la mesada

- Al hacer esto asegúrese de ir girando la masa
- Una vez que obtenga una masa lisa haga un bollo, píntelo con aceite y envuelva en papel film
- Deje descansar en un sitio tibio durante 1 hora
- Estire un lienzo de 1, 5 metros por 1 metro sobre la mesa y espolvoree con *harina*
- Luego espolvoree la masa con *harina* y colóquela en el centro del lienzo.
- Con la ayuda de un palo de amasar estire la masa hasta formar un pequeño rectángulo
- Levante la masa y colóquela sobre el revés de las manos y con los puños casi cerrados comenzar a estirarla separando las manos.
- Gire la masa a medida que se estira para obtener un rectángulo.
- A medida que la masa crece para no hacer un agujero apóyela sobre el brazo y no sólo las muñecas.
- Cuando la masa está demasiado grande como para sostenerla colóquela sobre el lienzo.

- Para seguir estirando

- Tome los bordes gruesos con las yemas de los dedos y estirarlos.
- La masa se debe estirarse hasta que quede transparente (aproximadamente de 1x 1, 5m.)
- Retire con una tijera los bordes gruesos.
- Deje orear la masa 10 minutos para que se seque ligeramente.

Relleno de manzanas

- Pele y corte las manzanas en pequeños dados.
- Colóquelas en un recipiente junto con el *jugo* de *limón* y el azúcar, mezcle.
- Escurra sobre un *tamiz* por 30 minutos
- El azúcar logrará extraer jugos de las manzanas que de otra forma humedecerían el fondo del strudel.
- Una vez escurridas las manzanas mezcle con las nueces, pasas, ralladura de *limón* y canela.

Armado

- Pinte suavemente con la *manteca* clarifica fundida la masa estirada.
- Espolvoree las migas por toda la masa.
- Coloque el relleno de manzanas a unos 10cm del borde, todo a lo largo en una banda de 7cm de ancho.
- Sobre el lado en el que esta el relleno, tome el lienzo y levante hacia delante, enrolle con la ayuda del lienzo.
- Una vez enrollado colóquelo sobre una placa enmantecada torciéndolo de ser necesario, cuidando de poner el cierre hacia abajo.
- Con la ayuda de un pincel pinte el strudel con abundante *manteca* clarificada.
- Cocine en horno precalentado a 180ºC durante 45 minutos, hasta que este tostado.
- Retire del horno y pinte nuevamente con *manteca* clarificada.

Presentación

- Corte en porciones y acomode sobre una fuente.

- Espolvoree con azúcar impalpable y acompañe con helado a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/strudel-de-manzanas