



## Ricetta per Strudel di mele alla Viennese



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 150 min

**Per due pezzi**

### **Ingredienti:**

- 350 g farina di grano tenero RIEPPER tipo 00 giallo
- 20 g burro fuso
- 1 uovo
- 140 ml acqua tiepida
- 1 presa di sale
- alcune gocce di succo di limone
- 50 g burro fuso

**Per il ripieno:**

- 2 kg mele
- 6 Cu zucchero
- 6 Cu uvetta

- 6 Cu pinoli
- 3 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 bicchierino di Rum
- 100 g pane grattugiato, fatto tostare con un po' di burro, misto a piacere con mandorle grattugiate

## **Preparazione:**

Ungere e spolverare con farina, o coprire con carta da forno, una placca. Miscelare tutti gli ingredienti e lavorarli fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Farlo riposare sotto una ciotola riscaldata per 90 - 120 min.

Per il ripieno affettare sottilmente le mele sbucciate e miscelarle agli altri ingredienti. Dividere l'impasto in due. Senza l'aggiunta di farina stendere la pasta con un mattarello. Proseguire con l'assottigliamento ponendo la sfoglia sul dorso delle mani tirandola delicatamente fino a quando risulta quasi trasparente.

Stenderla su un telo, pennellarla con il burro fuso e spolverarvi sopra metà del pane grattugiato. Distribuire ora metà del ripieno e, con l'aiuto del telo, arrotolare lo strudel e trasferirlo sulla placca. Pennellarlo ancora di burro ed infornare sul secondo ripiano in forno preriscaldato.

## **Tempo di cottura:**

35 min. a 185°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Dopo la cottura pennellare con burro fuso.