



Ricetta per Strudel al papavero



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 90 min

1 Strudel grande o 2 piccoli

Ingredienti:

Per la pasta:

- 500 g farina di grano tenero RIEPPER tipo 00 giallo
- 100 g burro fuso
- 50 g zucchero
- 6 tuorli
- 35 g lievito di birra
- 250 ml latte tiepido
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno

- 400 g papavero macinato

- 40 g burro
 - 160 g zucchero
 - 330 ml latte
 - 4 Cu miele
 - 1 cucchiaino di cannella in polvere
 - scorza grattugiata di mezzo limone
-
- 1 tuorlo per pennellare

Preparazione:

Versare la farina in una ciotola capace o su una spianatoia. Sciogliere il lievito nel latte tiepido con un pizzico di zucchero. Versare il liquido al centro della farina e miscelarlo con una piccola parte della farina.

Coprire con pellicola da cucina e far lievitare per 15 min. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare molto bene l'impasto. Coprire e lasciare lievitare per altri 30 min.

Per il ripieno bollire il latte, versare tutti gli ingredienti (escluso il miele) e cuocere per 2-3 min. Alla fine aggiungere il miele.

Stendere la pasta con un mattarello, distribuirvi il ripieno e arrotolare lo strudel. Trasferirlo su una placca imburata e spolverata con farina, oppure coperta con carta da forno.

Pennellare con un tuorlo sbattuto e lasciare lievitare per altri 10 min. prima di infornare al secondo ripiano in forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

Ca. 35 min. a 190°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.