

STRUDEL_Forki

Nota: Es un **APFELSTRUDEL** si el farcim amb **poma**

Nota: Es un **TOPFENSTRUDEL** si el farcim amb **formatge**

Nota: La massa per l'strudel es fa amb una farina panificable o de mitja força /una farina que tingui entre 11 grs i 12 grs de proteïna per 100 grs de farina). Es tracta de fer una massa molt fina - També va bé una farina amb W200 o W250 de força.

Nota: Si no volem pastar nosaltres la massa com a substitució podem comprar una pasta PHYLLO al supermercat, no es el mateix però també hi queda bé. Necessitarem 6 làmines de pasta Phyllo

1 strudel mida safata forn	<u>Ingredients massa</u>
30 grs (1/2 ou)	ou mitjà
125 grs	farina mitja força
30 grs mantega	mantega fosa
50 ml	agua tèbia
una cullera café	suc de llimona
una punta	sal
una punta	succe
	<u>Ingredients pel farcit</u>
3	pomes golden (millor pomes una mica àcides)
30 grs	farina de galeta (pa ratllat) També hi queda bé posar-hi farina d'ametlla
50 grs	nous trossejades
3-4 culler. soperes	succe moré
1/2	llimona (el suc)
40 grs	panses de Corint
1/2 copeta	Rom o Calvados
OPCIONAL 100 grs	Si estem fem un TopfensTrudel, llavors hi afegirem: Mató, o Quart, o formatge de cabra, etc
	<u>Per pintar la làmina de pasta</u>
50 grs	mantega clarificada
	farina de galeta (pa ratllat)
	canyella en pols
1-2	llimones (la pell ratllada)

Elaboració:

- Posar a macerar les panses amb el rom o Calvados.
- Treure la safata del forn i folrar-la amb paper de forn.

Preparar la massa de l'strudel

- Barrejar en un bol la sal, el sucre, l'ou, la mantega fosa, l'aigua tèbia i el suc llimona i barrejar-ho bé.
- Afegim la meitat de la farina tamisada i ho treballem per barrejar-ho bé. Afegir l'altra meitat i pastar-ho 5 minuts.
- Deixar reposar la massa 20 minuts. Mentrestant anirem preparant la primera part del farciment.
- Un cop reposada la bolquem sobre el marbre i la pastem durant uns 15-20 minuts, estirant-la i plegant-la (mètode Bertinet) fins que sigui ben fina.
- Fer una bola amb la massa i fer-la rodar amb el palmell de la mà per tancar bé la juntura.
- Pintar la bola amb oli i l'embolicar-la amb paper film.
- Deixar reposar un mínim de 30 minuts a la nevera.

Massa alternativa:

- Podem comprar una pasta Phyllo al Súper, no tindrem el mateix resultat però funciona bé. Farem servir 6 làmines de pasta Phyllo, utilitzades d'una en una
- Com que les làmines de pasta Phyllo son molt primes i s'assequen de seguida cal tenir tot el farciment i la mantega per pintar-les preparats amb antelació i a mà.

Preparar la primera part del farciment: Fer-ho mentre tenim la massa en el primer repòs.

- Pelar les pomes, tallar-les a quarts i treure'ls-hi el cor. Tallar els quarts per la meitat longitudinalment i fer-ne cinc trossets de cada meitat.
- Coure el trossets de poma amb dues cullerades de postres de mantega, el sucre i un raig de suc de llimona a foc alt fins que el suc que han generat s'hagi evaporat.
- Un cop evaporat el suc les traiem del foc i les aboquem a un bol perquè es refredin.
- Reservar de moment.

Preparar la segona part del farciment: a fer mentre tenim la massa en el segon repòs

- Afegir les panses escorregudes al bol de les pomes cuites.
- Afegir-hi la farina de galeta (pa ratllat) o la farina d'ametla.
- Afegir-hi les nous trossejades.
- Remenar per barrejar-ho bé.

Preescalfar el forn a 190°C amb calor a dalt i a baix

Estirament de la massa

- Col·locar un drap gran net i al damunt la superfície de treball. Es convenient poder accedir a la superfície de treball des del quatre costats i si no es possible, llavors col·locar el drap a sobre d'una taula. **Nota:** Ha de ser un drap gran perquè s'acaba estirant molt.
- Enfarinar el drap i refregar amb la mà perquè la farina penetri al teixit no se'ns hi enganxi la massa.
- Posar-hi la massa al damunt del drap i anar-la estirant amb el corró des del centre cap enfora.
- Quan ja la tenim d'una certa mida l'acabarem d'estirar amb les mans. S'estira per sota amb els punys (no amb els dits) i des del centre cap a les vores.
- Tornem la massa al drap i l'acabem d'estirar amb els dits una mica untats d'oli. S'ha d'anar estirant fins que ens quedi un tel gairebé transparent.
- Quan ja la considerem prou estirada i transparent, etallarem les vores que hauran quedat una mica més gruixudes.
- Es pinta amb mantega fosa i s'hi escampa el pa ratllat o farina d'ametlla (sense passar-se), canyella en pols i una mica de ratlladura de pell de llimona.
- Col·locar el farcit amb tots els ingredients barrejats a prop d'una de les vores curtes. El farcit no ha d'arribar a les vores perquè no sobresurti quan enrotllem el pastís. Quan l'enrotllem es va allargant per tant no farcir-lo de banda a banda.
- Amb l'ajuda del drap fem girar la pasta sobre si mateixa i anem enrotllant l'strudel fins a una mica abans de que s'acabi la massa. Pintem aquest tros final amb mantega fosa i acabem d'enrotllar per tancar el pastís.
- Enrotllar la massa sobrant dels dos extrems (com el plàstic d'un caramel) i tallar l'excés.

Enfornar

- Folrar la safata amb paper de forn i traspasar l'strudel a la safata.
- Pintar l'strudel amb mantega fosa.
- Fer uns talls a la superfície del pastís perquè pugui sortir el vapor.

- Enfornar a 190°C amb calor a dalt i a baix durant 35-40 minuts fins que estigui ben daurat (el forn com sempre ha d'estar preescalfat amb antelació).
- Deixar-lo refredar fins que sigui tebi.
- Tallar-lo per servir i empolvoar sucre glaç pel damunt abans de servir-lo.

Si l'estem fent amb pasta Phyllo del supermercat

- Col·locar un drap de cuina sobre el marbre i enfarinar-lo.
- Posar-hi un full de pasta Phyllo. **Important:** Mentre treballem sobre aquest full els altres els mantindrem tapats amb un drap humit però ben escorregut.
- Pintar aquest full amb mantega fosa. Millor pintar-ho amb els dits perquè gastarem menys mantega que fent-ho amb un pinzell.
- Empolvorar per sobre pa ratllat. No passar-se amb el pa ratllat, només es posa perquè les làmines de Phyllo quedin separades les unes de les altres, si en posem massa llavors notarem una textura terrosa.
- Empolvorar per sobre canyella en pols.
- Escampar per sobre ratlladura de pell de llimona.
- Posar-hi a sobre un segon full de pasta Phyllo i repetir el procés.
- Repetir aquesta operacions fins a tenir-hi les 6 làmines de pasta Phyllo.
- Col·locar el farcit amb tots els ingredients barrejats a prop d'una de les vores curtes. El farcit no ha d'arribar a les vores perquè així no sobresurt quan enrotllem el pastís.
- A partir d'aquí seguim el que s'indica per l'strudel tradicional.

