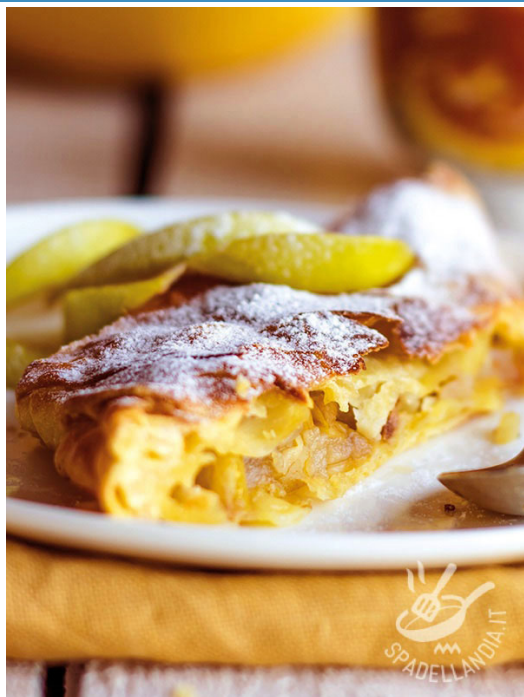




TORTE E CROSTATE

Strudel di pere



1 STRUDEL DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
370K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

240 g di Farina 0

40 g di Burro

1 noce di Burro

1 Uovo

20 g di Zucchero di canna

4 cucchiari di Acqua

Olio di semi bio

Sale

PER LA FARCITURA

400 g di Pere William o Kaiser

80 g di Confettura di pesche

40 g di Biscotti secchi

60 g di Zucchero di canna

1 cucchiaino di Cannella in polvere

Zucchero a velo

Preparazione

- Levate il burro dal frigo e tagliatelo a pezzetti per farlo ammorbidire più velocemente.
- Setacciate la farina, poi unite lo zucchero e un pizzico di sale; aggiungete l'uovo e il burro, poi l'acqua calda (a circa 35°C) necessaria a formare un composto liscio e compatto. Lavorate a lungo, forgiate una palla, ungetela con l'olio di semi, copritela con una ciotola calda e fate riposare per un'ora all'asciutto.
- Lavate le pere, sbucciatele, tagliatele a fettine sottili e trasferitele in una ciotola.
- Mescolate lo zucchero e la cannella e spargeteli sulle pere, quindi aggiungete la confettura.
- Riprendete l'impasto e stendetelo con il matterello su un foglio infarinato di carta da forno, tirando una sfoglia molto sottile e dandole una forma rettangolare.
- Distribuite sulla sfoglia i biscotti secchi sbriciolati, poi il ripieno, sempre avendo cura di lasciare liberi 3 cm per parte, arrotolate la pasta aiutandovi con la carta e spennellate la superficie con poco burro fuso.
- Adagiate lo strudel su una teglia leggermente infarinata e cuocete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 45 minuti circa.
- Sfornate e, appena lo strudel si è intiepidito, spolverizzatelo con zucchero a velo e servitelo.

Cristina Checcacci

I consigli di Cristina

- Ricordate di lasciare sulla sfoglia dello strudel un bordo libero ai lati di almeno 3 cm quando spalmate il ripieno, in modo che dopo non fuoriesca quando arrotolate il dolce.
- Per arrotolare bene lo strudel non prendete con le mani il lato da cui iniziate, perché rischiate di rompere la pasta e fare dei buchi, ma aiutatevi con la carta forno o un telo, tirandolo su con una mano e staccandone la pasta con l'altro. Proseguite così, arrotolando via via ma non stringendo troppo (altrimenti il ripieno verrà spinto in avanti e di lato, e poi uscirà fuori) arrivate alla fine e finite appoggiando direttamente il rotolo sulla teglia.