

Strudel di mele di Liesl

Per 1 strudel – 7 porzioni

Impasto:

100 g di farina
100 g di farina integrale appena macinata
60 g di burro
60 g di zucchero e un po' di vaniglia
½ bustina di lievito per dolci
scorza di limone grattugiata
1 presina di sale
mescolare un uovo intero con 30 - 35 ml di acqua

Ripieno:

900 g di mele sbucciate e tagliate a rondelle sottili
zucchero, uvetta sultanina, pinoli, nocciole o noci tagliate a rondelle
scorza di limone grattugiata, il succo di 1 limone
un po' di cannella in polvere

Altri ingredienti:

1 cucchiaio di pangrattato da rosolare con un po' di burro e un po' di rum

Preparazione:



- Per l'impasto, mettere tutti gli ingredienti, escluso l'uovo e l'acqua, in una scodella, sbriciolarlo con le mani fino a sciogliere i pezzi di burro.
- Aggiungere l'uovo e l'acqua, mescolare con un cucchiaio di legno, metterlo su un tagliere e lavorarlo fino a renderlo omogeneo, farlo riposare coperto.
- Con un mattarello formare una sfoglia di circa 50 x 35 cm e appoggiarlo su un canovaccio.
- Spargere il pangrattato su un terzo dell'impasto, spargere anche il ripieno di mele, farlo penetrare con un canovaccio senza spingere troppo.
- Mettere il dolce su una leccarda imburrata e infarinata, spennellare con uovo sbattuto e cuocere in forno ad aria calda a 200 gradi per 30 minuti.
- Gli ultimi 15 minuti ridurre la temperatura a 185 gradi.