Alessandro Borghese Kitchen Sound, lo strudel di mele. VIDEO

borghese-strudel-3779f3e3

STRUDEL DI MELE

Tempo:**
Costo:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 1 strudel (di 50 cm di lunghezza):
Per la pasta sfoglia:
150 g di Farina
75 g di acqua
100 g di burro
1 g di sale
Per la farcitura:
600 g di mele a tocchetti
50 g di burro nocciola
20 g di zucchero semolato
10 g di amido di mais
100 g di briciole di pan di spagna
130 g di uvetta macerata nel Marsala
25 gi di pinoli tostati
Sciroppo di zucchero
Cannella

Preparazione:
Per la pasta sfoglia: impastare 30 g di farina con il burro usando la planetaria con il gancio a foglia. In alternativa si può eseguire questa operazione in una ciotola utilizzando una spatola per evitare che il calore delle mani faccia diventare il composto troppo morbido: infatti, il segreto della buona riuscita della sfoglia è il giusto equilibrio di calore fra i diversi ingredienti. Quando il burro ha assorbito tutta la farina, prelevare il composto dalla ciotola, trasferirlo tra due fogli di carta forno e dare alla pasta la forma di un rettangolo alto circa mezzo centimetro aiutandovi con un mattarello. Mettere in frigorifero fino al momento del bisogno.
Impastare la restante farina con l'acqua e un pizzico di sale fino a ottenere un composto morbido. Stendere l'impasto su una spianatoia appena infarinata aiutandosi con il mattarello e formare un rettangolo. Adagiare al centro il composto al burro. Appiattirlo con le mani in modo da portarlo allo stesso spessore. Ripiegare le due estremità laterali in modo da coprire completamente il panetto, lasciando i due lati in alto e in basso aperti. Spianare con il mattarello fino a ottenere un rettangolo con il lato corto verso di sè. Spostatelo in modo d'avere dalla propria parte il lato lungo. Sollevare il lato corto di destra e ripiegarlo verso il centro del rettangolo. Fare la stessa cosa con il lato sinistro. Ripiegare ancora la pasta in due su se stessa ottenendo una specie di libro. Si sarà così fatto il "primo giro" di pasta. Con il mattarello, spingendo sempre nella stessa direzione, stendere il quadrato fino a trasformarlo in un lungo rettangolo e ripetere le operazioni indicate, così per quattro volte. Fra un giro e l'altro fare riposare la pasta in frigorifero per dieci minuti.
La pasta sfoglia prima di essere utilizzata deve riposare per almeno 1 ora in frigorifero.
Per la farcitura: tagliare le mele a cubetti grossi e ricoprirle con del burro noisette caldo (burro fatto prima sciogliere e scurire in un pentolino) per fargli mantenere il colore. Poi mescolare le mele con lo zucchero, le briciole di pan di Spagna, i pinoli tostati, l'uvetta macerata e, per ultimo l'amido di mais. Profumare con la cannella in polvere mescolando il composto molto bene. Questa preparazione deve essere fatta un instante prima di farcire lo strudel.
Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo di circa 1,5 mm di spessore, 50 cm di larghezza e 20 cm di lunghezza. Pennellare leggermente con acqua la pasta, disporre, in modo preciso e regolare, le mele al centro facendo attenzione a non sporcare i lati della pasta e a non lasciare buchi. Quindi avvolgere il composto di mele con due giri di pasta, spostare lo strudel su una teglia rivestita con carta da forno e lasciar riposare per 60' al fresco. Quindi cuocere a 180°C per 55 minuti circa. Sfornare lo strudel, lucidarlo con lo sciroppo di zucchero. Rimettere il forno per 10 minuti per farlo asciugare.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno