



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » Яблочный штрудель

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Яблочный штрудель

17 сентября 2012 11:44 · <https://open-cook.ru/recipes/yablochnyj-shtrudel>



По многочисленным заявкам выкладываю рецепт яблочного штруделя. Я смогла пересилить свой страх, думала штрудель – штука сложная и хлопотная. Но все оказалось намного проще. И, кстати, быстро готовится. Рецепт я взяла в переводе немецкой книжки “Фруктовая выпечка и десерты”.

Для одного штруделя понадобится (хорошего такого штруделя, на весь противень):

Тест:

- 300 гр муки
- 100 мл воды

- 1 щепотка соли
- 1 яйцо
- 3 ст.л. растительного масла
- мука для раскатывания теста

Начинка:

- 4 крупных яблока
- 1 и 1/3 стакана сахара
- 1,5-2 ст.л. корицы
- 1/2 стакана панировочных сухарей (я сухари сама сушу, а потом измельчаю в блендере)
- сок половины лимона

Еще понадобится сливочное масло для смазывания теста 40-50 гр.

Для теста:

Просеиваем муку в миску или кастрюлю:



Присаливаем муку и вливаем воду:



Разбиваем яйцо в чашку и добавляем в муку, вливаем растительное масло:



Быстро замешиваем тесто ложкой:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Руками вымешиваем тесто до момента, когда оно станет мягким и эластичным (поверьте, вы поймете это сразу). Формируем из него шар, оставляем при комнатной температуре на 30 минут:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

В это время делаем начинку:

Яблочки очищаем от кожуры и семян, нарезаем маленькими кусочками, сбрызгиваем лимонным соком и перемешиваем:



В отдельной миске смешиваем сахар и корицу:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Высыпаем сахарную смесь в яблоки и перемешиваем:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Теперь самое интересное, раскатываем тесто:

Для этого нужно взять большое чистое полотенце (т.к. у меня больших полотенец нет, я использовала чистую старую простынку, которую я уже начала кромать на тряпочки) и посыпать мукой:



Выкладываем тесто на полотенце и начинаем раскатывать:





Раскатываем как можно тоньше, но не переусердствуйте!



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Далее в книге приводится совет о том, как сделать тесто для штруделя очень тонким:

Вначале нужно присыпать руки мукой:



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Растягиваем тесто внешней стороной кистей. Далее фотографии как я растягивала тесто:



орел-cook.ru

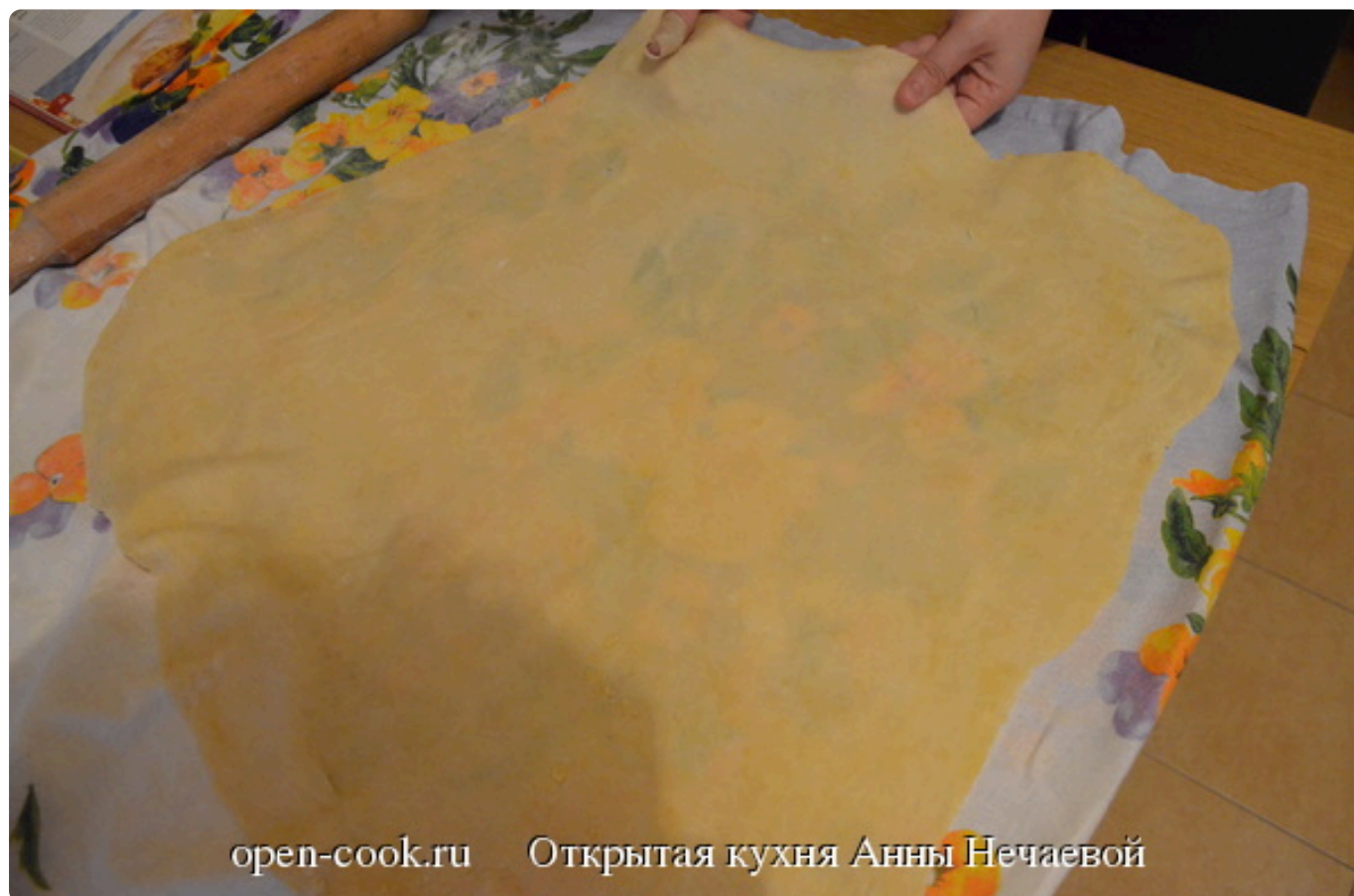
Открытая кухня Анны Нечаевой



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



В книге советовали обрезать толстые края, а мне стало жаль так делать, поэтому я их тоже растянула:



Получилось вот так, причем конечно же тесто порвалось в двух местах. В книге обещают, что во 2 и 3 раз рваться уже не будет:



Растапливаем сливочное масло на маленьком огне:



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Делаем панировочные сухари:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Смазываем тесто сливочным маслом. Если у вас нет кисточки, можно использовать свернутую тряпочку:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Посыпаем измельченными сухарями:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Выкладываем начинку на тесто равномерным слоем, отступая от краев на 3 см:



С меньшей стороны, а я с той, где вышла дырочка, начинаем сворачивать тесто рулетом, поднимая края полотенца:



орел-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой



орел-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой



Я немножко прищипала тесто по шву и защипала края:



Выкладываем противень листом пергамента и с помощью полотенца переносим штрудель на противень швом вниз:



Смазываем штрудель оставшимся сливочным маслом:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Ставим противень со штруделем в духовку, разогретую до 200 градусов на 30-40 минут. Не доводите штрудель до золотистой корочки, иначе она станет хрустящей (если любите хрустящую корочку, то оставьте как у меня на фото):



К сожалению, мой штрудель все таки дал течь во время приготовления:





ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Накрываем тесто чистым полотенцем, чтобы оно немного отдохнуло:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Получилось очень вкусно, корицы в меру, не слишком много и она не забивает, но подчеркивает вкус яблок:



Приятного аппетита!





open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии (50) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: <https://open-cook.ru/recipes/yablochnyj-shtrudel#comments>

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/201_2012-09-17_yablochnyj-shtrudel_comments.pdf