



Вкуснейший венский десерт - яблочный штрудель. Тончайшее тесто, яблоки, изюм, корица...

Ингредиенты:

для теста:

- мука - 1 ст и 1/3 ст
- яблочный уксус - 0,5 ч.л.
- щепотка соли
- растительное масло - 2 ст.л.
- вода - 7-8 ст.л.

для начинки:

- яблоки (зеленые, *только (!)* плотные, сочные) - около 1 кг
- изюм - 3-5 ст.л.
- грецкие орехи - 0,5 ст. (или больше)
- ром/коньяк - 2 ст.л.
- молотые сухари - 1,5 ст.
- молотая корица - 0,5 ч.л.
- топленое масло - 0,5 ст.
- сахар - 0,5 ст.

Приготовление:

Для приготовления теста муку просеять с солью. Воду соединить с маслом и уксусом, добавить к муке. Замесить тесто, не слишком сухое - при необходимости добавить немного воды. Вымесить тесто на столе без добавления муки. Хорошо отбить тесто об стол - минут 10-15 - чтобы тесто в дальнейшем не рвалось. Сформировать шар, смазать слегка растительным маслом, накрыть плотно пищевой пленкой и оставить на столе на 1-1,5 часа.



Для начинки изюм при необходимости замочить в воде, промыть, затем добавить к нему ром или коньяк.



Корицу смешать с сахаром.



Нагреть 3 ст.л. топленого масла и обжарить на нем молотые сухари до золотистого цвета (около 3 минут). Остудить.



Стол, на котором будет раскатываться тесто, застелить светлой х/б тканью (или скатертью). Ткань посыпать мукой и немного ее втереть. Тесто поместить в центре стола и раскатать его так тонко, насколько это возможно. Тесто растягивают руками, раскатывают, тянут как ткань.



Размер пласта должен быть примерно 60x90 см. Обрезать толстые края теста. Смазать пласт топленым маслом (3 ст.л.).



Посыпать обжаренными сухарями через сито.

Грецкие орехи крупно порубить.

Посыпать их сверху сухарей, не доходя до краев на 20-25 см.

Сложить яблоки с изюмом и ромом, сахаром с корицей.

Сложить яблоки сверху орехов.

Сложить яблоки сверху орехов.

Сложить яблоки сверху орехов.

Сложить яблоки сверху орехов.

Сложить яблоки сверху орехов.

Сложить яблоки сверху орехов.

Сложить яблоки сверху орехов.



[Продукты и Рецепты](#) [пohогie-vyipeчка](#)