

Lo Strudel

Recentemente mi sono cimentato nella ricetta dello Strudel. Esistono diverse versioni di questo fantastico dolce ma c'è da ricordare che la vera pasta per fare lo strudel non è la sfoglia o la brisée ma bensì un tipo di pasta molto più compatta ed elastica priva di burro e caratterizzata solo da quei pochi ingredienti come vuole la tradizione. La pasta sfoglia rimane pur sempre un impiego veloce qualora il tempo a vostra disposizione non sia sufficiente.

Uno dei dessert più comuni con cui la Germania viene spesso identificata è proprio lo Apfelstrudel o Apple Strudel. Ma già nel lontano 17° secolo in Austria nella biblioteca di Vienna si trova una vecchia ricetta dello Strudel risalente al 1696. La parola Strudel è una parola germanica che significa "vortice".

Lo strudel di mele è senza dubbio la versione più popolare. Tuttavia ne esistono delle altre: alla frutta, lo strudel di formaggio, lo strudel di noci e strudel di pane.

Come per molti altri piatti anche lo strudel è una fusione di diverse culture. La pasta usata è una sfoglia sottile che fu inventata molto probabilmente dai turchi, anche se i greci spesso la rivendicano. I nomadi turchi avevano l'ossessione di fare il pane a strati per emulare il buon pane lievitato di altri paesi. Il pane piatto e a strati veniva cotto su ciascun lato e poi imburrito ed aggiungevano la carne tritata e verdure. Già nell'XI secolo un dizionario dei dialetti turchi (Diwan Lughat al-Turk) parlava di un pane pieghettato o piegato. Nel tempo gli Chef si diletтарono nel rendere la pasta sempre più sottile e a più strati. L'impasto filo così sottile come se fosse un tessuto fu probabilmente sviluppato dagli chef del Sultano Ottomano nel Palazzo Topkapi di Istanbul. L'idea della pasta sottile si dice che arrivò a Vienna attraverso la Turchia tra la fine del XV e il XVII secolo, molto probabilmente quando l'Austria fu attaccata

dagli Ottomani. L'impasto turco e greco (Filo) è molto diverso dall'impasto viennese, poichè l'impasto dello strudel è davvero sottilissimo, e mentre per la pasta Filo o Phyllo si utilizza un tocco di aceto. Secondo i panettieri austriaci l'impasto dello strudel è reso così sottile e insaporito dal frumento duro che in Ungheria ha un alto contenuto di glutine. Questo tipo d'impasto fu molto versatile e poteva essere usato per preparare una cena economica e soddisfacente con verdure e scarti ed arrotolata come nello stile americano "jellyroll".

Ingredienti per la pasta:

- 150 gr di farina 0
- 30 ml di acqua
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale

Ingredienti per il ripieno:

- 700 gr mele renette
- 50 gr di zucchero
- 50 gr di pangrattato
- 60 gr di uvetta
- 60 gr di pinoli
- Rhum q.b.
- 1 tuorlo e poco latte
- scorza grattugiata di mezzo limone
- cannella in polvere

Per ultimare:

- zucchero a velo vanigliato

Procedimento:

Prima di ogni altra cosa mettete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida e Rhum e lasciatela così per almeno 30 minuti.



Preparate la pasta. In una ciotola versate tutti gli ingredienti ed impastate fino ad ottenere una pasta omogenea. Avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora.



Nel frattempo tagliate le mele a spicchi e metteteli in una padella con una noce di burro, la scorza del limone e lo zucchero. Fateli ammorbidire a fuoco basso con coperchio e girandoli ogni tanto. Ricordate: non si devono spolare ma semplicemente ammorbidirsi un pò. Fate raffreddare o intiepidire.



In un'altra padella fate dorare il pangrattato con una noce di burro. Fate raffreddare o intiepidire.



Appena le mele si sono raffreddate mettetele in una ciotola capiente ed aggiungeteci la cannella, i pinoli, l'uvetta strizzata e mescolate.



Riprendete la pasta dal frigorifero. Stendete sul tavolo da lavoro un canovaccio pulito e cospargetelo di farina. Aiutandovi con il mattarello stendeteci sopra di esso la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottilissima. Dovrete poter vedere sotto la vostra mano da quanto è sottile!



Cospargete con il pangrattato nella parte centrale.



Distribuite il composto di mele ed iniziate a chiudere lo strudel facendo attenzione a non rompere la pasta. Aiutatevi con il canovaccio. La pasta deve essere girata almeno tre volte. Ricordate: la parte ultima (cioè l'apertura) andrà sempre sotto!



Sbattete il tuorlo d'uovo assieme al latte ed un pizzico di cannella e spennellate tutta la superficie dello strudel.



Cuocetelo a forno statico e preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti. Lo strudel sarà pronto quando avrà assunto un bel colore dorato tendente al marrone. Non sfornatelo subito appena vedete che si è leggermente dorato, ma aspettate che si scurisca bene.

