

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta tirata per strudel

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA



INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

UOVO 1

ACQUA 100 gr

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da tè

OLIO DI SEMI 2 cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

La **pasta tirata per strudel** è la ricetta passo passo per la pasta base necessaria alla preparazione dello **strudel classico**.

Viene chiamata **pasta tirata** perchè , essendo estremamente elastica, risulta facile stenderla molto sottile anche solo allargandola con le mani.

Attraverso il tutorial fotografico sarete in grado di seguire ogni passaggio necessario ottenendo così una pasta pronta per trasformarsi nello strudel che desiderate!

PREPARAZIONE

- 1 In una capiente terrina metti la farina dopo averla setacciata per evitare che si formino dei grumi. A questo punto aggiungi l'acqua a temperatura ambiente. Unisci l'uovo, l'olio di semi e l'aceto.





- 2 Dopo aver aggiunto anche il sale mescola prima con un cucchiaio e poi con le mani . Impasta prima nella terrina, poi quando i liquidi saranno stati assorbiti, su un piano da lavoro.





3 Quando l'impasto sarà legato sbattilo energicamente sul tavolo una decina di volte . Questo aiuta molto ad avere una pasta elastica. Quindi riponilo in una terrina e copri con della pellicola.

Lascia riposare almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo dividi la pasta in due parti. Con le mani o con un mattarello stendi una sfoglia il più possibile sottile per avere due strudel perfetti.





NOTE

Con le dosi indicate si realizza la pasta tirata sufficiente per uno strudel.

CONSERVAZIONE

Per conservare la pasta tirata per strudel in frigorifero avvolta con pellicola . Riportala a temperatura ambiente prima di tirarla, sia che tu lo faccia con le mani che con il mattarello.