

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel alle noci con lievito naturale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

500 g di farina
90 g di burro
50 g di pasta madre
2 tuorli d'uovo
1 uovo intero
50 g di zucchero
sale
latte qb.

Per il ripieno

300 g di noci sgusciate
1/8 di latte
50 g di zucchero
80 g di miele
40 g di burro
1 uovo
1 cucchiaino di rum.

PREPARAZIONE

- 1 Distribuire il burro a piccoli pezzettini sulla farina e battere con un coltello, finchè burro e farina saranno ben amalgamati.

Porre questo miscuglio in una terrina; aggiungere i tuorli, l'uovo, poco sale, lo zucchero, e la pasta madre, con poco latte tiepido.



- 2 Lavorare bene questa pasta, finchè si staccherà dal bordo della terrina.



- 3 Coprire con un canovaccio e far lievitare in un luogo caldo.

Nel frattempo preparare il ripieno: portare ad ebollizione il latte con burro e zucchero e, mescolando, unirvi le noci.

Appena il composto si sarà raffreddato, aggiungervi, sempre mescolando, il miele, l'uovo e il rum.



- 4 Quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume, lavorarla ancora e poi stenderla in una sfoglia della grandezza di circa 50x45 cm.

Spalmarvi sopra uniformemente il ripieno.



- 5 Arrotolare la striscia su se stessa (attenzione il ripieno tende a scappare), trasferirla sulla teglia e lasciarla lievitare per un'ora.



- 6 Spennellare la superficie con tuorlo d'uovo e infornarlo a 200°C per circa 50 minuti.



