

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta per strudel

LUOGO: [Europa](#) / [Austria](#)

DOSI PER: [2 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



La **pasta per strudel**, conosciuta anche come **pasta tirata**, è un impasto quasi magico, incredibilmente elastico, che permette di creare un **involucro sottilissimo e croccante** per tantissime preparazioni. È la base tradizionale per il vero [Strudel di mele](#), molto diverso da quello che si prepara con la pasta sfoglia ([strudel di mele con pasta sfoglia](#)). La sua grande versatilità di questa ricetta, la rende perfetta anche per il salato: una volta provata, non la lascerai più. Immagina un fragrante [Strudel salato con verdure e formaggio](#), o un goloso [strudel di melanzane](#). La caratteristica

principale di questa pasta è che viene stesa fino a diventare quasi trasparente, un velo che racchiude un ripieno ricco e saporito.

INGREDIENTI PER LA PASTA PER STRUDEL

FARINA 00 300 gr

UOVO 1

ACQUA a temperatura ambiente - 100 ml

OLIO DI SEMI 2 cucchiaini da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

COME FARE LA PASTA PER STRUDEL

- 1** **Prepara l'impasto.** In una ciotola capiente, metti la farina setacciata. Fai un buco al centro e aggiungi l'uovo, l'acqua, l'olio, l'aceto e un pizzico di sale.





2 Inizia a mescolare con una forchetta o un cucchiaio, poi, quando i liquidi saranno assorbiti,

trasferisci l'impasto su un piano di lavoro e impasta con le mani.



Il segreto dell'elasticità: sbatti l'impasto! Lavora l'impasto energicamente per qualche minuto, poi afferralo e sbattilo con forza sul piano di lavoro per una decina di volte. Questo passaggio è fondamentale per attivare il glutine e rendere la pasta super elastica.

Fai riposare. Forma una palla con l'impasto, mettila in una ciotola, coprila con la pellicola e lasciala riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Questo tempo di riposo è cruciale per permettere alla pasta di rilassarsi e diventare facile da stendere.

Stendi la pasta come un velo. Trascorso il riposo, dividi l'impasto in due parti. Prendi un canovaccio pulito, stendilo sul tavolo e infarinalo leggermente. Posiziona al centro una pallina di impasto e inizia a stenderla con il mattarello.

Quando hai ottenuto una sfoglia sottile, continua a tirarla delicatamente con le mani (usando il dorso delle mani per non bucarla), allargandola dal centro verso l'esterno. Devi ottenere un rettangolo sottilissimo, quasi trasparente.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il trucco in più: Il segreto per ottenere un'elasticità perfetta è sbattere energicamente l'impasto sul piano di lavoro per una decina di volte prima del riposo. Questo gesto "attiva" il glutine e rende la pasta incredibilmente lavorabile.

Consiglio per stenderla: Per tirare la sfoglia sottilissima senza romperla, dopo averla stesa un po' con il mattarello, puoi allargarla delicatamente con il dorso delle mani, facendola ruotare. Il peso stesso della pasta aiuterà ad assottigliarla.

Zero sprechi: Se ti avanzano dei ritagli di pasta dopo aver formato lo strudel, non buttarli! Spennellali con burro fuso, cospargili di zucchero e cannella e cuocili in forno. Diventeranno dei croccantini deliziosi.

COME SI CONSERVA LA PASTA PER STRUDEL CRUDA

La pasta per strudel cruda si può conservare in frigorifero per un giorno, ben avvolta nella pellicola trasparente. Ricordati di riportarla a temperatura ambiente per almeno 30 minuti prima di stenderla, altrimenti risulterà troppo rigida e si romperà.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pasta frolla: La ricetta base per eccellenza, perfetta per crostate friabili e biscotti che si sciolgono in bocca.

Pasta frolla al cacao: Una variante golosa della frolla classica, ideale per creare dolci con un intenso aroma di cioccolato.

Pasta frolla montata: Una versione più morbida e leggera, perfetta da usare con la sac-à-poche per creare biscotti dalla forma elegante.

Pasta sfoglia: Una delle basi più versatili della pasticceria e della cucina salata, con i suoi inconfondibili strati friabili.