

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pasta tirata per strudel

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **elevata**    PREPARAZIONE: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA**



La pasta tirata per lo strudel è la ricetta passo passo per la pasta base, necessaria alla preparazione dello strudel classico. Attraverso il tutorial fotografico sarete in grado di seguire ogni passaggio necessario ottenendo così una pasta pronta per trasformarsi nello strudel che desiderate!

## INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr

ACQUA tiepida - 80 gr

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) a  
copertura dell'impasto -

# PREPARAZIONE

- 1 Mescolate la farina e l'acqua con l'olio, il sale e l'aceto di vino bianco in una ciotola, poi impastate fino ad ottenere un impasto liscio.





- 2 Riponete la pasta in una ciotola e copritela d'olio; lasciatela riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.



- 3 Per la realizzazione degli strudel dovrete stendere questa pasta piuttosto sottile su di un telo infarinato, quindi tendetela con il dorso delle mani fino a renderla sottilissima.



NOTE