

# Strudel cu pere si fistic

written by Andreea



Strudel cu pere si fistic este divin! Aluat de casa subtire si crocant umplut cu pere aromate, scortisoara si fistic. Este o versiune diferita a strudelului clasic cu mere.

De-a lungul timpului am tot incercat diferite tipuri de aluat pentru strudel si de multe ori nu am fost multumita de rezultat. Aluatul ba era prea subtire si umplutura mai multa, sau aluatul prea gros si casant. Am folosit si foi din acelea subtiri gata cumparate si nu am fost incantata deloc . Asa ca dupa multe incercari, am ajuns la o varianta fericita pe care vreau sa o impart cu voi aici.



De ce pere si fistic? Pentru ca aveam in casa mai multe pere. Aveam si nuci, dar in momentul in care curatam perele, s-a intamplat sa am pe blat un bol mic cu fistic si am zis sa pun fistic in loc de nuci. E o combinatie tare buna!

Voi puteti face umplutura clasica cu mere si stafide, daca va place. Aluatul este acelasi. Daca va hotarati sa folositi pere, cautati niste pere mai tari, nu din cele foarte coapte.



## Strudel cu pere si fistic

Pe blog mai puteti gasi strudel cu mere de post. Sau o varianta mai simpla cu foi cumparate de strudel sarat: strudel cu cous cous si naut.

Inainte de a va apuca de aluat, insist din nou asupra calitatii la faina. Aici va trebuie o faina cu procent mare de proteina, sau faina pentru paine. Cu cat procentul de proteina

este mai mare, cu atat glutenul se va dezvolta mai bine si aluatul va fi mai elastic si mai bun la intins.

Despre aluatul de strudel se stie ca este un aluat care trebuie intins foarte foarte subtire pana se face ca o foaie de ceapa si poti citi ziarul prin el. Aceasta operatiune de a intinde aluatul este una destul de migaloasa, insa nu imposibila! In plus, veti avea unt topit cu care sa stropiti aluatul pe masura ce il veti intinde, ceea ce va va ajuta sa il puteti intinde si mai mult!



Strudel cu pere si fistic

Trebuie sa recunosc ca toate celelalte aluaturi incercate de mine pana acum nu au fost asa prietenoase si s-au mai rupt pe ici pe colo. Insa acest aluat chiar este unul rezistent si numai bun de lucrat cu el! Si chiar daca se rupe la intins, chiar nu este problema!

Asadar, inarmati-va cu rabdare si o fata de masa mai veche pe care sa intindeti aluatul. Pentru ca intr-un final aluatul devine atat de subtire, este imposibil de rulat cu mainile direct pe masa de lucru. Vetii avea nevoie de aceasta fata de masa pentru a putea rula aluatul asa cum se cuvine si fara a-l rupe in timpul rularii.

Nu uitati ca ma gasiti si pe pagina mea de Instagram unde postez si alte retete si idei dragute in Stories :).

- Ingrediente (pentru 2 bucati strudel):
- 300 g faina cu procent 12% proteina
- 120 ml apa calda
- 50 ml ulei
- 1 ou
- 1 praf sare
- 1 lingurita otet
- 100 g unt topit
- pentru umplutura:

- 800 g pere mai tari
- sucul de la 1/2 lamaie
- 200 g fistic
- 100 g zahar
- 30 g unt
- 70 g pesmet
- 1 lingurita scortisoara
- 2 lingurite zahar vanilat

Pentru inceput pregatit aluatul: intr-un bol incapator puneti faina cernuta faceti o gropita in mijlocul ei. Intr-un castron turnati apa, uleiul, otetul, spargeti oul si amestecati totul foarte bine.



Strudel cu pere si fistic

Turinti acest lichid in mijlocul fainii si incepeti sa amestecati. Incorporati faina incet incet pana ce obtineti un aluat compact. Framantati aluatul 10-15minute pana obtineti un aluat foarte neted si elastic care nu se mai lipeste de maini. Pentru ca glutenul sa se dezvolte si mai bine, trantiti aluatul de masa de 50 de ori. Veti observa ca aluatul este si mai fin si mai elastic.

Impartiti aluatul in 2 parti egale. Aplatizati usor fiecare bucata de aluat. Luati 2 farfurii de dimensiuni medii. Ungeti fiecare farfurie cu ulei si puneti cate o bucata de aluat in fiecare farfurie, ungeti cu ulei si partea de deasupra. Infoliati farfuriile cu folie alimentara si lasati aluatul sa se odihneasca pentru cel putin o ora.



Intre timp pregatiti umplutura: curatati perele de coaja, tocati-le bucati si puneti-le intr-un castron. Imediat adaugati sucul de lamaie peste ele si amestecati rapid. Acest lucru va impiedica perele sa se oxideze.

Peste pere adaugati fisticul intreg, scortisoara si zaharul vanilat. Lasati deoparte. Intre timp puneti untul intr-o

tigaie si lasati-l sa se topeasca. Adaugati pesmetul si prajiti-l usor amestecand incontinuu, pana devine auriu. Lasati deoparte.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Desfaceti folia alimentara de pe o farfurie cu aluat. Veti observa ca aluatul a devenit destul de elastic si fin la atingere, veti putea sa il indineti destul de usor. Pregatiti fata de masa si asezati-o pe blatul de lucru. Pudrati faina pe fata de masa.

Luati o prima bucata de aluat si cu ajutorul unui sucitor incepeti si intineti aluatul pe planul de lucru cat de mult puteti, avand grija sa nu se rupa. Stropiti aluatul cu unt topit si intineti-l usor cu mana pe suprafata aluatului. Apoi, usor si delicat trargeti de marginile aluatului pana ce acesta devine subtire ca foaia de ceapa. Din cand in cand mai stropiti aluatul cu unt topit. Daca sub foaia de aluat puneti o pagina de carte si puteti sa cititi prin aluat, atunci veti sti ca foaia este indeajuns de subtire.



Nu va sperati! Aluatul se intinde foarte usor, nu veti avea probleme! Chiar daca pe alocuri se mai rupe, nu este nicio problema, se va rezolva pe parcurs :).

Cand aluatul este indeajuns de subtire, va opriti cu intinsul. Veti observa ca marginile sunt inca usor mai groase. Le puteti taia cu un cutit sau cu o foarfeca.

Presarati jumatate din cantitatea de pesmet pe toata suprafata foii apoi pe latura mai lunga a foii dreptunghiulare puneti jumatate din cantitatea de umplutura cu pere (daca perele au lasat mai mult lichid, nu il adaugati si pe acesta). Ajutandu-va de fata de masa, incepeti sa rulati strudelul de la un capat, tragand de fata de masa catre voi. Rulati aluatul astfel incat sa obtineti un strudel. Puneti strudelul obtinut pe o tava de copt acoperita cu hartie de copt.



Repetati operatiunea si cu cealalta bucata de aluat. Puneti si cel de-al doilea strudel in tava. La sfarasit ungeti cele 2 strudele cu unt topit. Dati tava la cuptor pentru 25-30 de minute pana ce devin aurii la culoare.

Scoateti din cuptor si lasati sa se racoreasca. Taiati felii generoase, pudrati din belsug cu zahar pudra. Puteti servi alaturi de sos de vanilie sau o cupa de inghetata.



Este excelent!