

Strudel cu branza dulce

written by Andreea



Strudel cu branza dulce si stafide cu aluat fraged de casa, umplutura cu branza dulce de vaci, stafide inmuiate in rom. Un deliciu de neratat!

Multi iubim strudelul si il asociem cu dulcele din copilarie, mai ales cand are multa branza si stafide. Dar mai stiu si faptul ca e mai greu sa faci strudel acasa, sa intinzi sis a impachetezi de mai multe ori aluatul . Asa ca astazi am venit cu o varianta rapia de strudel cu aluat de casa, fraged si delicios!



Pentru umplutura aveti nevoie de o branza de vaci dulce si bine scursa astfel incat umplutura sa nu curga la copt. Puteti pune de seara umplutura intr-o sita asezata pe un castron astfel incat sa aiba timp sa se scurga de zer pana dimineata. Daca nu aveti timp, atunci puneti branza intr-un tifon sau un prosop de bucatarie si stoarceti cat de mult zer puteti, vand grija sa nu imprastiati prea mult branza ☐.

Pentru mine umplutura clasica de strudel are si stafide. Daca nu va plac stafidele, le puteti omite, fara probleme. Pentru ca stafidele sa fie bine hidratate, le pregatiti din timp, de seara, sau cu cateva ore inainte sa pregatiti aluatul. Daca oferiti si copiilor strudel cu stafide sau nu consumati alcool, atunci renuntati la rom si folositi doar esenta de rom si apa.



Pentru o varianta mai simpla, bineinteles ca puteti folosi si

foi subtiri deja cumparate, insa eu zic ca merita sa incercati varianta de casa. Aluatul nu necesita intinderi si impaturiri prea multe, deci o sa fie mai usor de facut.

Pe blog mai gasiti cateva idei de strudel precum: Strudel cu mere (de post), strudel cu pere si fistic, strudel cu prune si nuci sau strudel cu ciuperci si o varianta mai rapida de strudel cu couscous.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

Ingrediente (pentru 2 bucati strudel):

- Pentru aluat:
- 300 g faina alba de grau
- 2 galbenusuri ou
- 150 g unt moale 82% grasime
- 150 g smantana fermentata 25% grasime
- 1 lingura otet
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- Pentru umplutura:
- 400 g branza dulce de vaci bine scursa
- 2 galbenusuri ou
- 130 g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- 50 g gris
- 30 g amidon
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio
- 100 g stafide
- 50 ml rom (1 lingurita esenta rom)+50 ml apa calda

Pregatiti stafidele: intr-un bol puneti stafidele impreuna cu romul (sau esenta de rom daca folositi) si apa. Lasati sa se hidrateze peste noapte sau cateva ore.

Pregatiti aluatul pentru strudel cu branza dulce: Intr-un vas

amestecati galbenusurile de ou impreuna cu untul moale, smantana, otetul si sarea pana obtineti o compozitie omogena. Incorporati faina si amestecati pana obtineti un aluat neted care nu se lipeste de maini. In functie de faina si smantana, aluatul iese mai umed sau mai uscat. In caz ca aluatul este prea uscat, mai puteti adauga treptat 1-2 linguri smantana. Daca aluatul este prea umed, mai adaugati treptat 1-2 linguri de faina.

Inveliti aluatul intr-o folie alimentara si dati la frigider pentru 30 de minute. Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius.



Pregatiti umplutura pentru strudel cu branza dulce: intr-un vas amestecati branza bine scursa impreuna cu galbenusurile de ou, zaharul, zaharul vanilat, coaja rasa de lamaie, grisul si amidonul. Amestecati totul bine pana obtineti o compozitie omogena. Scurgeti de lichid stafidele hidratate si amestecati-le in compozitia de branza.

Formati strudelul: scoateti aluatul de la frigider, impartiti-l in 2 parti egale. Presarati putina faina pe blatul de lucru. Cu ajutorul sucitorului intindeti prima bucata de aluat intr-o foaie dreptunghiulara cu grosimea de 0.5 cm. Puneti jumatate din cantitatea umplutura pe latura mai lunga a dreptunghiului, rulati de 2 ori latura, apoi pliati in interior laturile mai scurte de pe stanga si de pe dreapta si continuati sa rulati pana obtineti un strudel.



Asezati strudelul pe o tava mare acoperita cu hartie de copt. Procedati la fel si cu cealalta bucata de aluat si cu restul de umplutura.

Dati la cuptorul preincalzit si coaceti pentru 40-45 de minute pana ce devine rumen la suprafata. Lasati sa se raceasca strudel cu branza dulce dupa care pudrati cu zahar pudra.

Enjoy!