

Strudel cu prune si nuci

written by Andreea



Strudel cu prune si nuci cu aluat facut in casa, prune zemoase cu scortisoara si nuci crocante prajite. Este un strudel atat de bun si de parfumat neaparat de facut toamna!

Desi am mai vorbit aici pe blog despre strudel, astazi vin cu o noua varianta. Combinatia de prune si nuci este minunata si merita incercata si cu alte tipuri de aluat!

Desi puteti incerca si varianta rapida, aceea cu foi subtiri de aluat cumparate, va sfatuiesc sa incercati cel mai bine varianta de casa. Aluatul acesta este atat de crocant si de bun incat merita sa ii acordati o sansa!

Pe blog mai gasiti si alte variante de strudel precum Strudel cu mere (de post), strudel cu pere si fistic, si varianta sarata de strudel cu ciuperci.

O alta combinatie de prune si nuci mai gasiti si la Placinta cu prune si nuci.

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



Strudel cu prune si nuci

▪ **Ingrediente (pentru 2 bucati strudel):**

- 350 g faina cu procent 12% proteina
- 120 ml apa calda
- 50 ml ulei
- 1 ou
- 1 praf sare
- 1 lingura otet
- 100 g unt topit

▪ **pentru umplutura:**

- 1 kg prune
- 200 g zahar
- 20 g amidon
- 2 lingurite zahar vanilat
- 2 lingurite scortisoara
- pentru pesmet:
- 30 g unt
- 70 g pesmet
- 100 g zahar
- 1 lingurita zahar vanilat
- 130 g nuci prajite si tocate marunt

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 prune si nuci

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 prunele de samburi, tocati-le bucati si puneti-le intr-un castron. Adaugati zaharul, zaharul vanilat, scortisoara si amidonul. Lasati

deoparte.



Strudel cu prune si nuci

Pregatiti pesmetul: intr-o tigaie incingeti untul si adaugati pesmetul. Prajiti-l usor amestecand incontinuu, pana devine auriu. Lasati deoparte sa se raceasca.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Este foarte important ca nucile sa fie prajite in prealabil, ele dau un gust tare bun umpluturii. Daca nu ati apucat sa prajiti nucile, o puteti face acum, cat se incinge cuptorul.

Adaugati nucile macinate, zaharul si zaharul vanilat in amestecul de pesmet si unt. Amestecati bine si lasati deoparte.

Pregatiti prunele: curatati de samburi prunele si tocati-le cubulete. Amestecati-le cu zahar, zahar vanilat, amidon si scortisoara. Lasati deoparte.

Intindeti foile de aluat: 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 intindeti 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 intindeti aluatul pe planul de lucru cat de mult puteti, avand grija sa nu se rupa. Stropiti aluatul cu unt topit si intindeti-l usor cu mana pe suprafata aluatului. Apoi, usor si delicat trageți de marginile aluatului pana ce acesta devine subtire ca foaia de ceapa. Din cand in cand mai stropiti aluatul cu unt topit.

Desi aluatul este destul de elastic, este posibil sa se mai rupa putin prin anumite locuri. Este ok, nu e asa problema.

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.



Strudel cu prune si nuci

Montati strudelul: Presarati jumătate din cantitatea de pesmet si nuci pe toata suprafata foii apoi pe latura mai lunga a foii dreptunghiulare puneti jumătate din cantitatea de umplutura cu prune. Daca prunele 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 sfarsit ungeti cele 2 strudele cu unt topit. Dati tava la cuptor pentru 25-30 de minute pana ce devin aurii la culoare.



Strudel cu prune si nuci

Scoateti din cuptor si lasati sa se racoreasca. Taiati felii generoase, pudrati din belsug cu zahar pudra.