FOTOROMÁN – jak je možné štrúdl také vytvořit ☺

Štrúdl z listového těsta

V balíčku jsou dva takové pláty. Já z nich na jednu nohu štrúdlu potřebuju polovinu:

Rozválím si ji na délku plechu, šířku držím kolem 17 cm (neměřím to, to jen tak orientačně):

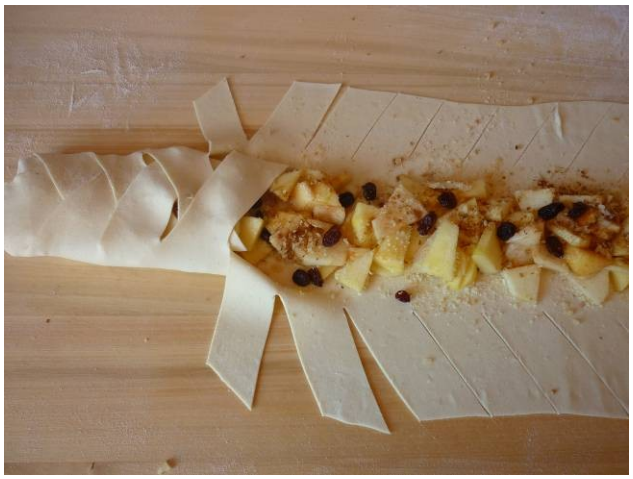
Doprostřed plátu nasypu tak půl lžíce strouhanky, to proto, aby se šťavnatá jablka nevpila do těsta. Naučila mě to babička. Při porcování hotového štrúdlu pak odpadá starost s nepevným spodkem. Na chuti se to neodrazí – o strouhance ví jen kuchařka, nikdo ji tam nepozná.

Pak už dávám jablka (jsem zvyklá krájet je na kousky, protože ze strouhaných je strašně moc vody, kterou nepotřebuju), posypu skořicí, vanilkovým cukrem, jsou-li jablka extrémně kyselá, přidám ještě trochu cukru krupice, pak oříšky, slunečnicová semínka a rozinky (není podmínkou):

Přichází na řadu balení, možné je dvojí:

1) Prosté přeložení okrajů:

2) překládání nařezaných proužků. To lze použít u náplní, které netečou. Výhoda je, že takto zabalený štrúdl se v troubě neotevře:



Nohy ukládám na plech na pečicí papír, i když to není nutné. Ale odpadá tak drhnutí plechu, na kterém přischne vajíčko:

Potřeme vajíčkem:

Peču při 180 – 200 stupních do oranžova. Listovému těstu se nesmí větrat, plech proto otáčím až téměř na konci pečení.

A zde je výsledek:

Stejným způsobem by se postupovalo i v případě jiných štrúdlových těst (taženého, pivního, práškového…), na překládání ale nutno využít jen první jmenovaný způsob. „Copánky“ jdou jen z listového.
Náplně nemusí být nutně jablkové, tady záleží na dostupných surovinách a vynalézavosti kuchařky. Využít lze leccos: ořechovou náplň, makovou, tvarohovou, ovoce s pudinkem, meruňky, hrušky, slané varianty pak se sýrem, salámem, špenátem, lososem, rajčaty, olivami…

Tak žádné strachy a hurá do pečení! ;o) Dobrou chuť!