

Австрійський штрудель з яблуками

Яблучний штрудель - шедевр кулінарного мистецтва.

Цей вишуканий десерт твориться за відпрацьованою столітньою технікою, ретельно підібрані інгредієнти у ньому гармонійно поєднуються.

Звісно, сьогодні ці ласощі можна купити мало що не на кожному кроці, але приготувати штрудель з яблук в домашніх умовах дуже цікаво.

Приготування віденського штруделя та й сам рецепт не такий складний, як може здатися спочатку. Тут не обов'язково володіти великим кулінарним талантом або особливими навиками - прості інгредієнти, легка робота. У підсумку, все чудово виходить і самооцінка зростає!

Штрудель традиційно пов'язують з австрійською і, зокрема, віденською кухнею. Навіть Гюнтер Лінде і Гайнц Кноблох у своїй книзі «Смачного» 1971 р. зазначають, що штрудель був справжньою гордістю віденських господинь і, за переказами, подеколи навіть наречену обирали за майстерністю готувати цей штрудель.

Втім, про походження цього шедевру відомо мало. За деякими версіями рецепти штруделя є адаптованими зі східної кухні десь у часи пізньої Візантії. Достеменним є факт поширення штруделю у всіх країнах Центральної Європи і, зокрема, колишньої Австро-Угорщини, особливо серед місцевих євреїв. Саме від них штрудель став відомим на території України, зокрема у Києві та на західних теренах.

У Києві штрудель відомий під назвою струдель; під такою ж, або схожою назвою фігурує десерт в словацькій (словац. štrúdl'a), словенській (словен.štrudelj) кухнях; в Угорщині тотожний десерт називається ретеш (угор. Rétes).

Цікаво, що для справжнього віденського штруделя нарізані шматочками яблука варто попередньо обсмажити на маслі, але і не забороняється

покласти в начинку звичайні сирі яблука.

Віденські пекарі рекомендують змащувати тісто оливковою олією, але якщо її немає – то будь-якою іншою.

Доки штрудель печеться, його бажано ще кілька разів змастити маслом, інакше готовий виріб вийде сухим та ламким.

Тісто:

- 250 г борошна
- 2 г солі
- 1 яйце
- 90-100 мл теплої води
- 1 столова ложка олії

Начинка:

- 100 г свіжих сухарів із білого хліба
- 50 г вершкового масла
- 140 г цукру
- 10 г кориці
- 150 г родзинок
- 20 мл рому
- 50 г кедрових чи волоських горіхів
- 1,5 кг яблук кислих і твердих
- 10 мл лимонного соку

Родзинки промити під водою, залити ромом і залишити щоб настоялися.

Просіяти у середню миску борошно, додати розмішані воду, яйце, сіль, олію та замісити тісто за консистенцією як на вареники, щоб відставало від руки. Із тіста сформувати кульку, змастити олією, покласти в поліетиленовий пакет і залишити на 30-60 хв. Це зробить тісто еластичнішим і полегшить його розтягування.

Тим часом почистити яблука від шкірки, розрізати на четвертинки, вийняти

серединки, нарізати дрібними шматками та скропити соком лимону. Покласти нарізані яблука в каструлю, додати 20 г вершкового масла, цукор, родзинки з ромом і проварити їх 5 хв до розчинення цукру та легкого пом'якшення яблук. Охолодити яблука й відкинути на друшляк, щоб стік увесь сік.

Обсмажити сухарі з 20 г масла до золотистого кольору. Також обережно обсмажити горішки до легкого рум'яного кольору.

Коли яблука уже холодні та стекли від зайвого соку, перемішати їх зі сухарями, горішками та корицею.

Покласти тісто на притрушену борошном невелику скатертину, придавити його рукою, тоді розкачати тісто качалкою. Обмокнути руки в борошні й тильним боком долонь від середини і на боки розтягувати тісто протягом 1 хв, якомога тонше, щоб через нього можна було бачити-читати. Підрівняти краї розтягнутого тіста.

Добре перемішану начинку викласти на край тіста з не великим відступом, у формі валика, щільно спресувати її, щоб не розвалювалася. Тоді завернути штрудель за допомогою скатертини, піднімаючи її з однієї сторони та обгортаючи навколо начинки. Перед тим, як загорнути його повністю, довгий край змастити розтопленим маслом, щоб добре склеївся. Бічні краї що залишилися пустими, закрутити як цукерку і відщепити залишене тісто.

Якщо штрудель вдався довгим і не поміщається на деко, його можна переділити на двоє: у місці розділу легко рукою переділити начинку, потіснячи її на обидва боки, тоді сильно стиснувши тісто, перекрутити його і відщепити. Добре заліпити краї, акуратно взявши в руки штрудель розподілити рівномірно начинку.

Перекласти штрудель на змащене маслом деко, також змастити верх штрудля розтопленим залишеним маслом і випікати 30-40 хв при температурі 200°C до золотистого кольору.

Вийняти штрудель із духовки та охолодити його протягом години. Нарізати на порції, викласти на таріль і притрусити цукровою пудрою чи полити фруктовим соусом.

Для швидкого варіанту приготування, яблука можна натерти на тертці з

великими отворами, посипати цукром, залишити на 10 хв щоб впустили сік, відтиснути та викласти на тісто, присипане сухарями.

Начинку можна змінювати на сирну, макову, вишневу, смородинову з волоськими горіхами, чи на солону зі шпинатом та сиром, або й рибну.



















