

Στρούντελ

Strudel

ΥΛΙΚΑ

1 φύλλο σφολιάτας
βούτυρο για το ταψί
αυγό χτυπημένο με 1 κ.σ. κρύο νερό για
το άλειμμα
ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

Για τη γέμιση:

400 γρ. μήλα καθαρισμένα και σε κυβάκια
2 φέτες ψωμί φρυγανισμένο και τριμμένο
½ φλιτζάνι γάλα για να μουλιάσει το ψωμί
½ φλιτζάνι σταφίδες μουλιασμένες σε
60 ml. μπράντυ
½ φλιτζάνι καρυδόπιχα σπασμένα
2-3 κ.σ. ζάχαρη
1 κουταλάκι κανέλα

INGREDIENTS

1 sheet of puff pastry
butter for the baking sheet
1 egg beaten with 1 tablespoon cold water
to brush over the top
confectioner's sugar to garnish

For the filling:

400 g peeled apples, chopped
2 slices of bread toasted and made into
breadcrumbs
½ cup milk to soak the bread
½ cup raisins soaked in 60 ml brandy
½ cup walnuts, chopped
2-3 tablespoons sugar
1 teaspoon cinnamon

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Προθεμαίνεται το φούρνο στους 180°C. Ετοιμάζετε τη γέμιση και αναμιγνύετε όλα τα υλικά μαζί, σε ένα μπολ. Απλώνετε τη σφολιάτα πάνω σε ένα αλουμινόχαρτο στον πάγκο της κουζίνας. Βάζετε τη γέμιση κατά μήκος της μεγάλης πλευράς της σφολιάτας, γυρίζετε τη σφολιάτα με τη βοήθεια του αλουμινόχαρτου και αγκαλιάζετε τη γέμιση σχηματίζοντας το ρολό. Αλείφετε τις άκρες της σφολιάτας με λίγο νερό (για να μην ανοίξει) και φύγει η γέμιση με το ψήσιμο και τις κλείνετε πιέζοντάς τις. Τοποθετείτε το ρολό στο βουτυρωμένο ταψί (χωρίς το αλουμινόχαρτο) και το αλείφετε με το αυγό που χτυπίσατε με 1 κουταλιά κρύο νερό. Βάζετε το ταψί στο φούρνο κατεβάζετε τη θερμοκρασία στους 160°C και ψήνετε για 25-30'. Όταν το βγάλετε το πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη και πριν το κόψετε το αφήνετε να κρυώσει για να μη διαλυθεί.

DIRECTIONS

Pre-heat oven to 180°C/350°F. Prepare the filling and mix all the ingredients together in a bowl. Roll out the puff pastry on a sheet of aluminium foil on the kitchen counter. Place the filling in a line along the long side of the pastry rectangle, and use the aluminium foil to help you turn the pastry, covering the filling and shaping a roll. Brush the edges of the pastry with some water and press together in order to prevent the pastry from opening and the filling from spilling out. Place the roll on a buttered baking sheet (without the foil) and brush with the egg beaten with a tablespoon of cold water. Place the baking sheet in the oven and lower the temperature to 160°C/300°F. Bake for 25-30 minutes. Remove from the oven and sprinkle with icing sugar. Allow to cool before cutting.