

Hruškovo-jablečný štrúdl

„Není podzimu bez štrúdlu :). Vlastnoručně vyrobené listové těsto byl jeden z mých prvních pečících pokusů v raném dětství.”

Listové těsto

250 g hladké mouky
50 g másla (vychlazeného a nakrájeného na kostičky)
1 lžička soli
150 ml studené vody

Máslové těsto

200 g změkklého másla
30 g hladké mouky

Náplň

3 větší jablka
3 větší hrušky
hrst odmočených hrozin v rumu
půl lžičky skořice
popř. med, kdyby jablka nebyla dost sladká

Na ozdobení

1 šlehačka
lístky máty
moučkový cukr

Nejdříve si připravíme tzv. „vodánek“. Do mísy dáme 250 g mouky, sůl a 50 g másla. Pomocí prstů vytvoříme drobenku. Přidáme vodu a vidličkou zpracováváme těsto, až začne trochu držet pohromadě a odlepovat se od stěn misky. Vyklopíme ho na pomoučenou plochu a zpracujeme rukama - zpracujeme všechny odpadávající drobečky. Pokud je těsto suché, přidáme trošku vody a hněteme asi tři minuty, až je těsto hladké a vláčné. Zabalíme ho do fólie a dáme alespoň na 30 minut do lednice.

Dalším krokem je příprava máslového těsta. 200 g másla smícháme s 30 g mouky a vzniklou pastu dáme mezi dva čtverce potravinové fólie o velikosti 12 x 12 cm a rozetřeme do stran.

Necháme chladit, až je máslový plát pevný, ale stále trošku tvárný. Mělo by to být asi 15 minut.

Teď dáme obě těsta dohromady. Na pomoučené ploše rozválíme vodánek na čtverec o hraně 15 cm. Máslový čtverec dáme doprostřed rozváleného vodánku tak, aby se špičky dotýkaly prostředků stran vodánku.

Rohy vodánku přehneme přes máslo, jako bychom skládali obálku. Spoje zlehka přitlačíme prsty, aby nám vznikl úhledný čtverec těsta, ze kterého nekouká máslo. Pracujeme rychle, aby se nám to neroztékalo.

Na pomoučené ploše rozválíme těsto na zhruba 5 mm silný obdélník. Přeložíme ho na třetiny a oprašujeme přebytečnou mouku. Otočíme o 90° a rozválíme opět na obdélník. Přeložíme na třetiny, zabalíme do fólie a necháme alespoň 30 minut chladit.

Rozvalování a překládání opakujeme ještě alespoň 2x a vždy dáme těsto vychladit.

Jablka a hrušky nastroháme na hrubo, vymačkáme přebytečnou vodu a ochutíme hrozkami, skořicí a popř. můžeme dosladit medem.

Vyválíme těsto, naplníme a pečeme cca 30 min. na 170 stupňů.

Po vychlazení pocukrujeme, ozdobíme šlehačkou a lístky máty.





