

Štrúdl s jablky a fíky

„Štrúdl v mnoha variantách zná každý. Já jsem si připravil verzi s pomerančovou kůrou a fíky vycházející z receptu, který se u nás peče od nepaměti, ale zároveň jsem si ho trochu přetvořil podle sebe. Nebudu ho nijak zdobit ani polévat žádnou omáčkou. Alespoň nic nebude odklánět pozornost od chuti a vůně štrúdlu, který je dobrota sám o sobě. Uvidíte, že příště sáhnete vždycky jen po něm. Dáte si jeden kousek. Pak druhý. A pak se budete divit, kam to všechno zmizelo. Hodně domácích pekařů se bojí doma dělat listové těsto a raději kupují polotovary. Metoda v tomto receptu je jednoduchá a rychlá, takže si na nějaké polotovary už ani nevzpomenete.“

Listové těsto

500 g hladké mouky
10 g soli
1 žloutek
200 g studené vody
450 g ledového másla

Zmražené máslo nakrájejte na malé kostky. Všechny ostatní syké složky promíchejte, a pak k nim přidejte máslové kostky, které obalte v mouce tak, aby nebyly slepené. Přidejte vodu se žloutkem a rychle promíchejte, aby vzniklo těsto, v němž by měly být pořád znatelné kostky másla.

Těsto vyválejte, zkuste pokud možno do pravoúhlého tvaru ale není to nijak extra důležité. Ani na rovnoměrné tloušťce nezáleží. Pokud se těsto lepí, podsypávejte trochou mouky. Přeložte na třetiny ve směru z boku i od sebe. Znovu vyválejte a hezky překládejte, celkem by se mělo překládat čtyřikrát. Složené těsto zabalte do fólie a než si připravíte náplň, dejte ho odpočinout do ledničky.

Náplň

1 kg jablek
hrozinky
hnědý rum
300 g cukru
mletá skořice
pomerančová kůra
vanilková tobolka
strouhanka
polosušené fíky

Jablka a fíky nakrájejte na vhodně velké kousky. Vše kromě strouhanky smíchejte v míse. Za stálého míchání přidávejte strouhanku, dokud nebude konzistence tak akorát (ani tekutá, ani suchá).

Zamotání a pečení

Namoučnete si stůl a těsto vyválejte do obdélníku velikosti cca formátu papíru A3. Na těsto naneste směs v přiměřené tloušťce, ale po stranách a na konci od vás nechte volné místo, cca 5 cm. Volné těsto po stranách přehněte na nanesenou směs. Přehnuté části těsta a volný pruh potřete rozšlehaným vajíčkem. Opatrně

zabalujte štrúdl směrem od sebe, dbejte na to, aby byl rovnoměrný a utažený.
Zamotejte ho až na konec tak, aby ten volný pruh, co byl na konci, zůstal dole.
Na horní straně štrúdlu udělejte několik děr a potřete ho rozšlehaným vajíčkem.

Pečeme na 200 °C cca 20 minut.





