

Špaldový štrúdl s jablky

„Štrúdl je klasika snad v každé domácnosti a každá hospodyňka má svůj oblíbený recept, svůj rukopis. Já jsem vyzkoušela spoustu receptů, protože mám ráda špaldovou mouku, tak se ji snažím dávat místo klasické. Baví mě experimentovat a zjednodušovat. Vždyť i naše babičky si vystačily s pár věcmi ze špajzu a dokázaly péct výborně. Můj oblíbený recept je pouze z mouky, zakysané smetany a másla. V zadání je ale upéct závin z listového těsta. Tak jsem si upravila jeden, který jsem si našla v kuchařce. Chuťově byl výborný, a protože je to neutrální těsto, upekla jsem z něj i slaný závin se zelím a uzeným.“

Máslové těsto

250 g másla
100 g hladké špaldové mouky

Vodové těsto

75 ml vody
150 g hladké špaldové mouky
1 žloutek
lžíce octa
špetka soli

Náplň

500 g strouhaných jablek
100 až 150 g cukru
lžička mleté skořice
50 g hrozinek naložených v rumu
80 g pražených ořechů
rozpuštěné máslo
strouhanka na posyp těsta před pokládáním jablíček

Nejdříve si zpracujeme máslové těsto. Dohromady zapracujeme mouku s máslem a dáme do sáčku do chladna.

Potom si smícháme všechny suroviny na tzv. vodové těsto. Když máme udělaný bochánek, tak si ho vyválíme na obdélník. Tukové těsto si také vyválíme a položíme na obdélník z druhého těsta. Přehneme rohy k sobě a válíme do tenka, aby se vše spojilo. Pak těsto překládáme a stále válíme. Postup opakujeme několikrát, až bude vše zapracované.

Vyválíme si tenký plát, potřeme ho máslem, posypeme strouhankou a navrstvíme strouhaná, či krájená jablíčka. Posypeme cukrem se skořicí, můžeme přidat hrozinky v rumu a ořechy. Zavíneme a dáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě na 190 °C dozlatova.

Po vychladnutí pocukrujeme práškovým cukrem a servírujeme.

Poznámky

Štrúdl s jablíčky je můj nejmilejší pekařský výrobek a měla by si ho vyzkoušet každá

hospodyňka. Opět se na něm můžeme realizovat, záleží, jaké těsto zvolíme, záleží

na druhu jablíček (já miluji jablíčka ze zahrádky, žádné nablýskané krasavce z marketu, ale úplně obyčejná a šťavnatá), někdo dává hrozinky, někdo oříšky, určitě

ale nesmí chybět skořice. Já navíc každý upečený štrúdl potřu (hned po vytažení z

trouby) rozpuštěným máslem s rumem. Závin je vláčnější, chutnější a voňavější.





