

ŠTRUDLA S JAGODAMA I RICOTTOM

Za tijesto:

500 g brašna
300 ml mlake vode
1 žlica soli
1 žlica octa
5 žlica ulja

Za nadjev:

400 g jagoda
100 g mljevenih petit beurre keksi
1 vanilin šećer
100 g šećera
3 jaja
500 g ricotte

maslac za vrh štrudle

Za tijesto u prikladnu posudu prosijte brašno pa mu dodajte sol, ulje, ocat i vodu. Izmiješajte žlicom dok se tijesto ne počne formirati. Lagano pobrašnite radnu površinu pa na nju istresite tijesto pa ga nastavite mijesiti nekih 5 minuta. Tijesto mora biti relativno ljepljivo tako da nastojte ne dodati puno brašna. Sada radnu površinu lagano nauljite pa bacajte tijesto po njoj također 5 minuta. Tijesto oblikujte u hljepčić pa ga premažite uljem kako se ne bi stvorila korica. Prekrite ga posudom i ostavite da odstoji pola sata. Za nadjev jagode operite, odstranite im peteljke pa ih nasjeckajte na manje komadiće. Pomiješajte jagode s mljevenim keksima. Mikserom pjenasto izradite jaja sa šećerom i vanilin šećerom. Umiješajte ricottu pa izmiješajte da dobijete jednoličnu smjesu. Stol prekrijte stolnjakom pa na sredinu stavite tijesto. Lagano ga pobrašnite pa ga razvaljajte valjkom najjače koliko možete. Sada ga obilno premažite uljem od ruba do ruba. Zagrijte pećnicu na 200 C s ventilatorom. Namastite i pobrašnite lim dimenzija 30 x 30 cm. E sada krenete razvlačiti tijesto. Lagano zavučete ruke ispod tijesta i onda dlanovima nježno, nježno vučete tijesto prema sebi. Moj stol je dimenzija otprilike 1,5 m x 3 m i ovo mi je taman količina tijesta da ga cijelog njim prekrijte. Kada ste razvukli tijesto uz dulje stranice razmažite nadjev od ricotte pa po njemu rasporedite jagode pomiješane s keksima. Sada tijesto prerežite na pola po sredini kraće stranice stola, paralelno uz nadjev tako da kada rolate tijesto dobijte dvije dugačke štruce štrudla. Uzmite pripremljeni lim za pečenje. Štrudle režite na duljinu kalupa.

Ja to radim tako da odmjerim duljinu pa onda vanjskom stranom dlana vučem gore dolje tako da istovremeno "izrežem" štrudlu i lagano zatvorim krajeve kako nadjev ne bi iscurio van.

Po vrhu štrudle rasporedite komadiće maslaca.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 30-40 minuta dok ne dobije lijepu boju i hrskavu koricu.

Poslužite toplo.