



DANESE ALLO STRUDEL



[MuSCOVaDO](#)

Questa ricetta è stata ideata da:

[Omar Busi](#)

Ingredienti

Impasto e ripieno

- 1.250 g Farina di frumento W 350
- 125 g Uova intere
- 475 g Acqua
- 200 g Burro fresco 82% m. g.
- 200 g Zucchero Vagliato Fine
- 18 g Sale fino
- 1 Baccello di vaniglia
- 25 g Lievito compresso
- 1 kg Burro piatto
- Q.b. Mela renetta
- Q.b. Uvetta rigenerata
- Q.b. Zucchero Cristallo Medio
- Q.b. Zucchero Cristallo Extra Grande
- Q.b. Crema al caramello

Crema al caramello

- 500 g Panna 35% m. g.
- 500 g Latte fresco intero alta qualità
- 1 Scorza di limone
- 10 g Cannella

200 g Tuorlo pastorizzato
200 g Uova intere pastorizzate
150 g Zucchero Carafin
150 g Zucchero Muscovado
35 g Farina debole
65 g Amido di riso

Procedimento

- Impastate la farina, le uova e l'acqua. Aggiungete poi il burro e lo zucchero. Infine, inserite il sale, il lievito e la vaniglia.
L'impasto deve risultare ben liscio, omogeneo, lucido ed elastico.
Dividete in due bocce e abbattete in positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.
- 1. Impasto e ripieno**
- Sfogliate ogni pastone con una placca di burro da 1000g. Date tre pieghe a 3 rispettando i tempi di riposo (almeno 20 minuti per piega).
Laminate alla sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 2,5mm.
- Stendete sul tavolo, tagliate delle strisce orizzontali alte 11 cm, farcite con crema al caramello, abbondanti cubetti di mela e uvetta rigenerata.
- Chiudete a portafoglio e girate. Ritagliate dei rettangoli di 8 cm di lunghezza.
Posizionate su una placca e mettete a lievitare per 5 ore a 22°C. Cuocete a 180°C per 15 minuti circa.
- 2. Crema al caramello**
- Portate a bollore la panna, il latte e la scorza di limone e la cannella. Mescolate a parte i tuorli e le uova con lo zucchero e le polveri; colate all'interno i liquidi bollenti e cuocete sino ad ottenere una consistenza cremosa, raffreddate velocemente.