

Strudel z jabłkami i kaszą jaglaną



Składniki

70 g - Mąka pszenna chlebowa
75 g - Mąka pszenna uniwersalna
1 szczypta - Sól
1 łyżeczka - Sok z cytryny
1 łyżka - Cukier
7 g - Olej roślinny
1/2 kg - Jabłka do rozpieku
4 łyżka - Cukier
1 łyżeczka - Cynamon
2 łyżka - Masło
Rodzynki - garść
1/2 szklanka - Kasza
Do dekoracji: małe jabłka, cukier puder, bita śmietana, sos czekoladowy

Opis wykonania

Wspaniały deser, lepszy niż z samymi jabłkami - kasza wchłania część soku z jabłek, dzięki temu farsz jest bardziej zwarty, ale wciąż wilgotny

Dzień wcześniej wyrób ciasto. Odmierz mąkę i przesiej do miski. Do wody dodaj sól, cukier, sok cytrynowy i rozpuść. Dodaj do mąki i wyrób łyżką, odczekaj 3-4 min, dodaj olej, wyrób ręką aż będzie gładkie. Schowaj do lodówki. Zanim zajmiesz się farszem wyjmij ciasto z lodówki aby się ogrzało. Ugotuj kaszę jaglaną. Obierz i pokrój jabłka, dodaj rodzynki, masło i cukier, cynamon i przesmaż na patelni (nie za długo - zależy od jabłek), dodaj kaszę, dobrze wymieszaj, zostaw do wystudzenia. Przełóż ciasto na stolnicę, lekko oprósz mąką i rozciągaj, możesz użyć wałka lub rozciągać rękami, podsypuj mąką jeśli zacznie się kleić. Rozciągaj w duży prostokąt aż będzie lekko prześwitujące. Na część ciasta nałóż pasek farszu, resztę ciasta przesmaruj masłem i lekko oprósz bułką tartą, zawiń farsz w ciasto. Aby zawiąć ciasto użyj tkaniny, papier do pieczenia, lub szer. skrobki. Podnosząc lekko tkaninę przewracaj ciasto, po pierwszym razie zawiń boczki. Nagrzej piec. do 190st. C Przełóż na pap. do piecz, posmaruj białkiem, lub mlekiem i zsuń do piekarnika. Piecz przez około 25-35 min - do złotego koloru. Wystudź, podawaj np. z bitą śmietaną, udekoruj owocami, cukrem pudrem i czekoladą