

STRUDEL DI PESCHE

200 gr di farina tipo 2
2 cucchiaini di olio d'oliva e.v.
1 cucchiaino di aceto di mele
1 pizzico di sale
acqua q.b.

4 pesche noci
una manciata di uvetta
una manciata di pinoli
1 cucchiaino di succo concentrato di mela
un cucchiaino di polvere d'arancia (fatta da me)

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

Ho impastato tutti gli ingredienti per la pasta: farina, olio, aceto, sale e acqua aggiunta a poco a poco. Ho messo in frigo in un sacchettino per alcune ore.
Ho tolto dal frigo, lasciato scaldare a temperatura ambiente e poi steso col mattarello a forma di rettangolo, più o meno.

Nel frattempo avevo tagliato le pesche a dadi lasciando la buccia, aggiunto uvetta, pinoli, succo concentrato di mela e polvere d'arancia, mischiato bene.

Ho farcito lo strudel chiudendo bene ai lati, se no esce il succo delle pesche. Ho cotto in forno a 180 gradi per 20 minuti circa, fino a doratura.

Prima di infornare ho pennellato con un po' di succo di mela concentrato sciolto in acqua. Si può anche evitare, rimane più croccante.

E' buonissimo tiepido, secondo me, se lo mangiate i giorni seguenti meglio scaldarlo leggermente.

