



Продукти за тестото:

250 гр брашно

1 ч.л. сол

2 с.л. олио

150 мл топла вода /може и повече, зависи от брашното/

Плънка:

150 гр масло за намазване - на корите и ролата

100 гр галета

50 гр масло за запичане на галетата

1 1/2 кг ябълки Jonathan или Jonagold

100 гр захар

1 ч.л. канела

пудра захар за поръсване

стафиди и орехови ядки - по желание

Начин на приготвяне:

От продуктите замесете гладко тесто.

Разделете го на две равни части и постете в нагрята и леко поръсена с брашно купа.

Покрийте го с кърпа и оставете на топло да почине най-малко 30 минути.

Запечете до златисто галетата и маслото, разбърквайте.

Разточете тестото върху леко набрашнена повърхност на тънка кора.

Прехвърлете я върху чиста кухненска кърпа, разтеглете до прозрачност с ръце, дебелите краища можете да изрежете.

Намажете обилно с разтопено масло, поръсете равномерно с опечените галета.

Фурната загрейте до 225 градуса.

Ябълките измийте, почистете от кората и семките, нарежете ги на тънки парчета.

Към готовите ябълки прибавете захарта, канелата, нарязаните орехи и стафидите.

Върху всяка от корите равномерно разпределете плънката.

Свободни оставете 10-15 см в края и отстрани по 3 см /прегънете върху плънката, преди навиването/.

С повдигане на кърпата, навийте кората на руло.

Поставете го в покрита с хартия за печене тава, намажете с разтопено масло.

Щруделът печете 10 минути на 225 градуса, намажете отново с масло.

Продължете печенето 20-25 минути на 200 градуса.

Сервирайте горещ, поръсен с пудра захар и гарниран с ванилов сладолед.