

4. Februar 2017

## Alm-Rezepte: Apfelstrudel

Ein etwas reichhaltiger Strudelteig, gemacht aus Weizen- und Dinkeldunst (griffiges Mehl). Das hauchdünne Ausziehen ist Erfahrungssache. Wer es ohne Loch hinbekommt, ist heiratsfähig. Viel wichtiger wäre, ob man sich wieder scheiden lassen muss, wenn der Teig einreißt. Dann hätte mein Almkurs eine Rekordscheidungsrate, Kursleiter inklusive.

Das Weizensauerteigangstellgut ist kein Muss, verbessert aber die Teigstabilität und den Geschmack.

### Hauptteig

- 20 g Dinkeldunst 630
- 80 g Weizendunst 550
- 20 g Butter (5°C)
- 5 g Anstellgut (Weizen, TA 200)
- 40 g Ei
- 1 g Salz
- 15 g Wasser (kalt)

### Füllung

- 1,5 kg Äpfel
- Altbrot (getrocknet, gemahlen)
- Zimtucker
- Rumrosinen

Alle Teigzutaten 5 Minuten auf niedrigster und 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten und straffen Teig kneten. Den Teig rundwirken, die Oberfläche einölen und 2-18 Stunden bei 5-10°C aufbewahren.

Vor dem Ausziehen den Teig auf annähernd Raumtemperatur bringen.

Ein Tuch von mindestens 1×1 Meter Größe auslegen und mit Dunst bestreuen. Den Teig darauf auf ca. 3-5 mm Dicke ausrollen. Nun den Teig über den Handrücken langsam von der Mitte her hauchdünn und möglichst rechteckig ausziehen.

Altbrotbrösel dünn auf dem Teig verteilen. Die entkernten Äpfel in Scheiben raspeln und auf dem Teig verteilen. Die Rosinen darüber geben und mit Zimtucker bestreuen. Den Teig aus den beiden kürzeren Seiten etwas nach innen einschlagen. Das Tuch auf einer der langen Seiten anheben und den Teig durch die Schwerkraft einrollen lassen.

Die Teigrolle auf ein gebuttertes Blech setzen und ca. 40 Minuten bei 180°C backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde*

*Zubereitungszeit gesamt: ca. 3-21 Stunden*



www.brotbacken.de