Штрудель с курицей и грибами (18 июня 2014)

Готовясь к очередному занятию по штруделям сделала несладкий вариант - с курицей и грибами. Работа с вытяжным тестом сродни медитации, очень успокаивает.
Домашний вариант получился не такой, как хотелось. Но вот в школе уже вышел то, что надо - с хрустящей верхней корочкой. Этот штрудель стал самым любимым.
Хотя мы и приготовили классический с яблоком и маковый.
Моим тоже он пришелся по вкусу, даже на следующий день в холодном виде он хорош.
А делается очень легко, тянуть тесто во второй раз уже намного легче, в этом мы убедились на занятии, девочки тянули по 2 штруделя, так как начинки наготовили много.
Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".



Ингредиенты:

тесто:

250 г муки

125 мл воды

50 мл растительного масла

начинка:

200 г отварной куриной грудки

400 г шампиньонов

1 луковица

суихе травы (розмарин, тимьян)

молотый черный перец

молотый кориандр

соль
100 г твердого сыра
2 ст.л. растительного масла
25 г сливочного масла

100 г растопленного сливочного масла

Замесить тесто: в муку вылить воду и растительное масло. Хорошо обмять, завернуть в пищевую пленку, убрать в холодильник на 30 минут.

Приготовить начинку:
Отварить куриные грудки, порезать кубиками.
Грибы порезать кубиками. лук тоже нашинковать кубиками.
На растительном и сливочном масле обжарить лук до прозрачного состояния, добавить грибы, специи, обжарить, дождаться ,чтобы выпарилась жидкость.
Добавить курицу, перемешать.
Натереть сыр на крупной терке.

Раскатать на полотенце тесто, чем тонше, тем лучше. Потом руками растянуть тесто в разные стороны до того состояния, чтобы через тесто можно было читать газетный штрифт. Обрезать толстые концы.
Смазать тесто растопленным сливочнм маслом (можно растительным). Уложить начинку - до краев не доходиь на 4-5см, сверху посыпать натертым сыром.
Дома я нижний край тоже заполнила начинкой, отступив от края 4-5 см. Прочитала потом, что нижний кусок теста лучше не заполнять начинкой (10-15 см), так как это будет верхушка нашего штруделя. Если верхушка будет состоять из 1 слоя теста, как у меня, то верхушка будет подмокать из-за начинки. Если же верхушка будет состоять из 2-3 слоев теста, то она получится очень хрустящей и будет таковой оставаться. Вот эту хрустящую корочку мы и получили на занятии.
С помощью полотенца сначала загнуть боковые края - вот для этого и оставляли их пустыми. Потом начать сворачивать рулет с помощью полотенца. С помощью полотенца перекатить рулет на противень с пергаментом. Смазать штрудель обильно растопленным сливочным маслом.
Выпекать в разогретйо до 190С духовке 25-30 минут до золотистой хрустящей

корочки.

Приятного аппетита!



Комментарии (38)

manyasha_p 18 июня 2014 12:05

Как аппетитно! Несладкие штрудели я еще не пекла))

eastflower 18 июня 2014 12:07

Вот и я впервые испекла перед занятием, был заказ на маковый и с курицей. Пришлось опробовать дома. Я только с яблоками пекла. А так понравился с курицей и маковый. Но маковый лучше с соусом есть или мороженым.

cookonline 18 июня 2014 12:08

Не сладко это про меня) Очень хочу попробовать сделать плацинды из вытяжного теста, но все никак(((

eastflower 18 июня 2014 12:11

Да, несладкие варианты очень хороши :-)). Вытяжное тесто легкое, тем более, ты любишь возиться с тестом. Собирайся скорее, буду ждать.

aranart 18 июня 2014 12:11

Несладкий штрудель, как интересно) Очень аппетитный. Только у тебя опечатка - слово "начинака" получилось х)

eastflower 18 июня 2014 12:12

Дарик, спасибо! Исправила :-)). Моим больше несладкий понравился, особенно мужу.

natapovarenok 18 июня 2014 13:57

Ни разу не делала штрудель…Лена, аппетитно!

eastflower 18 июня 2014 19:59

Наташенька, спасибо! Он довольно легко делается, может в первый раз дольше будет, но, когда принцип поймешь, как лучше и удобнее для тебя тянуть тесто, то уже потом легко.

lifetastesgreat 18 июня 2014 14:29

Ох, представляю, как это вкусно! Вытяжное тесто для меня подвиг!

eastflower 18 июня 2014 20:00

Анечка, этот штрудель муж оценил, он яблочный не любит, даже не пробует, а этот уплетал за обе щеки. На занятии тоже больше всего понравился. Вытяжное тесто только в первый раз страшно и долго, а потом уже играючи получается.

irsenas 18 июня 2014 14:32

ММММ, полный рот слюней!

eastflower 18 июня 2014 20:03

Ирочка, угощайся :-))

agro_al 18 июня 2014 15:20

да-да, с твоего постного штруделя все и началось...)

eastflower 18 июня 2014 20:03

Ну, скажи, легко же тянуть тесто :-))

natalikka 18 июня 2014 17:19

Тоненькое тесто! Мастер!А я до несладких версий все никак не доберусь.

eastflower 18 июня 2014 19:57

Наташенька, спасибо! Я бы тоже не скоро добралась, если бы не занятие :-0)

flamebelle 18 июня 2014 20:35

Невозможно аппетитный штрудель!!!

eastflower 18 июня 2014 21:30

Спасибо, Оксаночка! Вот так школа и ребята мотивируют познавать новое. Я их спросила, чтобы они хотели: вот и заказали - штрудель с курицей и маком.

monka_i_eda 18 июня 2014 21:28

как интересно, мне раньше не приходило в голову, что можно сделать несладкий штрудель)

eastflower 18 июня 2014 21:35

я вот тоже думала, что штрудель только сладкий. Ан нет, какой хочешь может быть :-0). Это, конечно, вариации на тему "Штрудель".

vsetajnoejavnoe 18 июня 2014 21:37

мне почему-то кажется, что он даже вкуснее, чем сладкие… или я просто десертами пресытилась :)

eastflower 18 июня 2014 21:41

Я бы сказала, что он по-своему хорош. Я вот на занятии была в восторге от макового штруделя с мороженым. Даже до яблочного не дошла :-))

liligorina 19 июня 2014 00:43

Эх… Найти бы время и повторить… :) Вкуснота!

eastflower 19 июня 2014 10:16

А времени-то надо всего 40-50 минут работы. Попробуй, мужу понравится.

sago_cuisine 19 июня 2014 10:02

Невозможно аппетитный!

eastflower 19 июня 2014 10:15

Светочка, спасибо! Фаворит :-))

zalevchik 19 июня 2014 13:15

Лен, у меня нет никаких сомнений, что это очень вкусно! Я сразу вспомнила, как в Австрии на ужине в гостинице у нас был закусочный стол с различными несладкими штруделями. Ты уже столько теста "вытянула"!

eastflower 19 июня 2014 13:19

Спасибо! На самом деле, давно не делала штрудель, хотя хотелось яблочного. Но здесь занятие подстегнуло освоить несладкий вариант. Эх, хочу попробовать австрийского штруделя :-))

surrealnay 19 июня 2014 23:22

Леночка, прекрасный у тебя несладкий он вышел и тарелочка похоже уютерровская позировала))))))

eastflower 19 июня 2014 23:31

Ага, уютерровская, мы же все туда ходим :-)). Нравится мне у них посуда. Спасибо, Заремчик!

olga_ro 19 июня 2014 23:27

Леночка! Класс! Прекрасный вариант! Я так вообще фанатка несладкой выпечки :)))

eastflower 19 июня 2014 23:32

Оля, спасибо! Значит, понравится. Хотя мне кажется сочетание курица-грибы-сыр трудно испортить, оно всем и везде нравится. Вот у тебя недавно жульен был :))

frune4ka 22 июня 2014 18:01

О, вытяжное тесто сама делала, правда круто с ним возиться?)))) Очень аппетитно, Ленуська!

eastflower 23 июня 2014 00:13

Да, вытяжное тесто. как медитация. Спасибо!

zykerka_zuki 25 июня 2014 09:17

чудный штрудель-огромное количество начинки и тонюсенькое тесто!

eastflower 25 июня 2014 09:21

Спасибо большое! Мужу он очень опнравился :)

mrs_home 28 июня 2014 18:46

Крутой штрудель!

eastflower 28 июня 2014 20:02

Он на занятии больше всех понравился :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

