

Αλμυρό στρούντελ με τυριά και αλλαντικά, με αφράτη σπιτική ζύμη μπριος και λαχταριστή γέμιση. Τέλειο ορεκτικό για γιορτινά τραπέζια αλλά και υπέροχο σνακ!

Τι θα χρειαστείτε

Για τη ζύμη:

550 γρ. αλεύρι για τσουρέκια

8 γρ. ξηρή μαγιά ή 25 γρ. νωπή

250 ml φρέσκο γάλα

1 αυγό

90 γρ. βούτυρο

1 κ.γλ. κοφτή αλάτι

1/2 κ.γλ. ζάχαρη

Για τη γέμιση:

200 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα για πίτσα

100 γρ. τριμένο γκούντα

200 γρ. αλλαντικά (ζαμπόν, μορταδέλα, γαλοπούλα)

2 πιπεριές

150 ml συμπυκνωμένος χυμός ντομάτας

Αλάτι και πιπέρι

Ρίγανη

Βασιλικός

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 αυγό για επάλειψη

Σουσάμι ή και μαυροσήςαμο

Αλμυρό στρούντελ με τυριά και αλλαντικά

Εκτέλεση συνταγής

Ξεκινάμε με τη ζύμη. Ζεσταίνουμε ελαφρά το γάλα (προσοχή μην κάψει!) και λιώνουμε το βούτυρο.

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τη μαγιά, τη ζάχαρη και λίγο γάλα για να τη διαλύσουμε. Προσθέτουμε 2 κουταλιές από το αλεύρι και την αφήνουμε 5 λεπτά να ενεργοποιηθεί.

Στο αλεύρι προσθέτουμε το αλάτι και ανακατεύουμε.

Ξεκινάμε το μίξερ, ανακατεύοντας σε χαμηλή ταχύτητα με το γάντζο για ζύμες. Συνεχίζουμε προσθέτοντας χτυπημένο το αυγό.

Προσθέτουμε σιγά-σιγά το αλεύρι και το γάλα. Προς το τέλος προσθέτουμε και το βούτυρο. Βάζουμε και την τελευταία ποσότητα αλεύρι και συνεχίζουμε το ζύμωμα σε χαμηλή ταχύτητα ακόμα 5 λεπτά.

Βγάζουμε τη ζύμη από το γάντζο, τη σχηματίζουμε σε μπάλα και τη σκεπάζουμε με πετσέτα ή μεμβράνη. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει, περίπου μία ώρα.

Εν τω μεταξύ, ετοιμάζουμε τη σάλτσα ντομάτας. Σε κατσαρόλα βάζουμε το χυμό ντομάτας, τις πιπεριές φιλοκομμένες, το ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, μια πρέζα ζάχαρη, τη ρίγανη και το βασιλικό και ανακατεύουμε. Αφήνουμε να βράσει σε σιγανή φωτιά για 10 λεπτά και να δέσει η σάλτσα.

Μετά από μία ώρα, χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο. Η συνταγή θα μας δώσει δύο στρούντελ (μπαστούνια). Σε αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε με πλάστη το ένα φύλλο σε διάσταση περίπου 30 X 35 εκ.

Το μεταφέρουμε σε λαδόκολλα.

Απλώνουμε τη μισή σάλτσα ντομάτας σε όλη την επιφάνεια. Στο κάτω μέρος του φύλλου, στο ένα τρίτο περίπου, βάζουμε τριμμένο τυρί και αλλαντικά. Διπλώνουμε το κάτω μέρος του φύλλου, φέρνοντας το επάνω προς τη μέση, ώστε να καλύπτει το τυρί και τα αλλαντικά. Στο υπόλοιπο πάνω μέρος απλώνουμε πάλι τυρί και αλλαντικά. Το ανασηκώνουμε και το φέρνουμε προς κέντρο και κλείνουμε το ρολό μας, σχηματίζοντας ένα μπαστούνι. Κλείνουμε και τις άκρες, ενώνοντάς τις.

Αλείφουμε με χτυπημένο αυγό και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και για το δεύτερο στρούντελ.

Μεταφέρουμε τη λαδόκολλα σε ταψί. Ψήνουμε στους 200°C, σε προθερμασμένο φούρνο, για 30 λεπτά περίπου, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

Αφήνουμε λίγο να κρυώσει και κόβουμε σε μερίδες.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [Ψωμί πλεξούδα γεμιστό](#)

Αλμυρό στρούντελ με τυριά και αλλαντικά

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ξεκινάμε με τη ζύμη. Ζεσταίνουμε ελαφρά το γάλα (προσοχή μην κάψει!) και λιώνουμε το βούτυρο.
- 2 Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τη μαγιά, τη ζάχαρη και λίγο γάλα για να τη διαλύσουμε. Προσθέτουμε 2 κουταλιές από το αλεύρι και την αφήνουμε 5 λεπτά να ενεργοποιηθεί.
- 3 Στο αλεύρι προσθέτουμε το αλάτι και ανακατεύουμε.
- 4 Ξεκινάμε το μίξερ, ανακατεύοντας σε χαμηλή ταχύτητα με το γάντζο για ζύμες. Συνεχίζουμε προσθέτοντας χτυπημένο το αυγό.
- 5 Προσθέτουμε σιγά-σιγά το αλεύρι και το γάλα. Προς το τέλος προσθέτουμε και το βούτυρο. Βάζουμε και την τελευταία ποσότητα αλεύρι και συνεχίζουμε το ζύμωμα σε χαμηλή ταχύτητα ακόμα 5 λεπτά.
- 6 Βγάζουμε τη ζύμη από το γάντζο, τη σχηματίζουμε σε μπάλα και τη σκεπάζουμε με πετσέτα ή μεμβράνη. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει, περίπου μία ώρα.
- 7 Εν τω μεταξύ, ετοιμάζουμε τη σάλτσα ντομάτας. Σε κατσαρόλα βάζουμε το χυμό ντομάτας, τις πιπεριές φιλοκομμένες, το ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, μια πρέζα ζάχαρη, τη ρίγανη και το βασιλικό και ανακατεύουμε. Αφήνουμε να βράσει σε σιγανή φωτιά για 10 λεπτά και να δέσει η σάλτσα.
- 8 Μετά από μία ώρα, χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο. Η συνταγή θα μας δώσει δύο στρούντελ (μπαστούνια). Σε αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε με πλάστη το ένα φύλλο σε διάσταση περίπου 30-Χ 35 εκ.
- 9 Το μεταφέρουμε σε λαδόκολλα.
- 10 Απλώνουμε τη μισή σάλτσα ντομάτας σε όλη την επιφάνεια.
- 11 Στο κάτω μέρος του φύλλου, στο ένα τρίτο περίπου, βάζουμε τριμμένο τυρί και αλλαντικά.
- 12 Διπλώνουμε το κάτω μέρος του φύλλου, φέρνοντας το επάνω προς τη μέση, ώστε να καλύπτει το τυρί και τα αλλαντικά.
- 13 Στο υπόλοιπο πάνω μέρος απλώνουμε πάλι τυρί και αλλαντικά. Το ανασηκώνουμε και το φέρνουμε προς κέντρο και κλείνουμε το ρολό μας, σχηματίζοντας ένα μπαστούνι.
- 14 Κλείνουμε και τις άκρες, ενώνοντάς τις.
- 15 Αλείφουμε με χτυπημένο αυγό και πασπαλίζουμε με σουσάμι.
- 16 Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και για το δεύτερο στρούντελ.
- 17 Μεταφέρουμε τη λαδόκολλα σε ταψί. Ψήνουμε στους 200°C, σε προθερμασμένο φούρνο, για 30 λεπτά περίπου, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.
- 18 Αφήνουμε λίγο να κρυώσει και κόβουμε σε μερίδες. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το Ψωμί πλεξούδα γεμιστό