

# Aluat de strudel

## Aluat de strudel

### Ingrediente :

200 g faina, 7-8 linguri apa calda, 1/2 lingurita sare, 1/2 lingurita otet, 1 lingura ulei

### Preparare :

Se amesteca ingredientele intr-un castron si se framinta bine aluatul. Se unge cu unt si se tine la cald jumatate de ora. Se intinde un prosop de bucatarie mai mare si se presara faina pe toata suprafata. Se intinde aluatul pe prosop, dinspre mijloc spre exterior, cu miinile presarate cu faina. Foaia trebuie sa fie atat de subtire incit sa se distinga modelul prosopului prin aluat.

Umplutura se dispune doar pe 3/4 din aluat, cealalta bucata se unge cu unt topit. Se ruleaza folosind prosopul, dinspre partea cu umplutura. Se aseaza pe tava cu capatul in jos. Se lipesc bine marginile cu degetele. In timpul coacerii, se unge din cind in cind cu unt topit.