

Apple pie

Powiem tylko tak: dawno żadne ciasto nie zrobiło na mnie takiego wrażenia. No może jeszcze Pumpkin Pie. Dwa amerykańskie ciasta okazały się przepyszne, że aż zaniemówiłam:)

Co tu dużo mówić: apple pie to typowe amerykańskie ciasto, które podaje się na stół podczas Święta Dziękczynienia. A ono zbliża się już wielkimi krokami. To ciasto pachnie jesienią, rodzinnym ciepłem i miłością. Jest wyśmienite i w niczym nie przypomina polskiej szarlotki czy jabłecznika. Szczerze polecam. Przepis podkradłam Marcie Stewart:) Ciasto to charakterystyczne pate brisee, bardzo kruche ciasto smakiem przypominające ciasto francuskie.



Składniki na ciasto pate brisee w specjalnej formie 26x5:
▪ 2,5 szklanki mąki

- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 225 g masła
- 1/2 szklanki lodowatej wody

Składniki na jabłkowy środek:

- 7 obranych, wypestkowanych jabłek pokrojonych w drobne paski
- 2 łyżki mąki
- 3/4 szklanki cukru
- 1/3 szklanki brązowego cukru do posypania wierzchu przed pieczeniem
- rozbełtane jajko do posmarowania wierzchu ciasta przed pieczeniem
- sok i skórka z jednej cytryny
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatałowej
- 2 szczypty zmielonych goździków
- kilka cienkich plastrów masła (3-4)

Przygotowanie ciasta

*Bardzo ważna jest jakość jabłek. Polecam Granny Smith lub Ligol. Jabłka nie mogą mięknąć podczas pieczenia, bo apple pie straci swój urok.

1. Wszystkie składniki umieścić w misie robota kuchennego (oprócz wody). Króciutko wymieszać – około 10 sekund.
2. Wolnym strumieniem dodawać wodę cały czas mieszając. Wyrobić ciasto. Mieszać mieszadłem do wyrabiania ciasta jedynie do połączenia się składników w kulę (około 30 sekund).
3. Ciasto podzielić na dwie równe części. Każdą część owinać folią i schować do zamrażarki. Zająć się jabłkami.

Przygotowanie jabłek

1. Jabłka umieścić w dużej misce. Dodać wszystkie składniki. Wymieszać dokładnie.

Przygotowanie apple pie

1. Wyjąć ciasto z zamrażarki. Przygotować blat kuchenny do wałkowania.
2. Lekko posypać blat mąką. Rozwałkować pierwsze ciasto na okrąg większy od średnicy formy, tak by po włożeniu go do formy ściany formy były przykryte ciastem. Umieścić formie wcześniej spsikanej sprayem do pieczenia.
3. Wyłożyć jabłka.

4. Drugą część ciasta rozwałkować na okrąg tak by spokojnie można było przykryć apple pie.
5. Przykryć jabłka ciastem.
6. Zrobić kilka dziurek w cieście, tak by powietrze mogło odparowywać (komin).
7. Posmarować wierzch ciasta jajkiem.
8. Posypać brązowym cukrem.
9. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec około godzinę do zbrązowienia ciasta i do widocznych przez komin bąbelków powietrza od soku jabłkowego.
10. Smacznego!