Закритий яблучний пиріг

Спробуйте особливий яблучний пиріг з хрусткою скоринкою і неймовірною начинкою з тушкованих яблук у сидрі, кориці та лимоннім соці.

Готування цього ароматного пирога потребує трошки більше часу, тому тісто та начинку можна ПРИГОТуваТИ заздалегідь і випікати безпосередньо перед обідом.

Цей пиріг один з найпоширеніших різновидів пирога, для начинення якого використовуються яблука. Оскільки яблука є одним з найдоступніших фруктів помірної смуги, яблучний пиріг є одним з основних десертних страв кулінарії різних європейських народів, в тому числі і американців.

У середні віки пекти яблучні пироги починали зазвичай після дозрівання яблук, тому яблучний пиріг мав стійку асоціацію зі святом врожаю і приходом осені. Нині, через широку доступність яблук і наявність різноманітних способів їх зберігання, цей пиріг можна готувати цілий рік, в тому числі і в регіонах, де яблук ніколи не було (але куди яблуні були завезені вже в новий час – Північна і Південна Америка).

Існує багато різновидів яблучного пирога. Для приготування яблучного пирога можна використовувати кілька видів тіста: дріжджове, пісочне, листкове, витяжне. Тому в інгредієнти неодмінно входять яйця, вершкове масло і борошно. При цьому яблучний пиріг може бути відкритим, напіввідкритим і закритим. У США яблучний пиріг є одним з національних символів (особливо штату Вірджинія).

Уявіть, перші згадки про яблучний пиріг з'являються вже в 14 столітті, тоді ще не використовували цукор та різні приправи. Цукор був, але його було дуже мало і діставався він тільки обраним. Таким як Річард II, королева Єлизавета. Зрозуміло, готували пироги не знать, а їхні кухарі. Серед таких, кухар і автор кулінарної книги Семюель Пег. Саме йому належить перший рецепт яблучного пирога, що датується 1390 роком.

Хоч яблуні були завезені в Америку з Європи англійськими, голландськими та шведськими колоністами ще у 17-18 століттях, та традиційний

американський пиріг народився лише в 19 столітті і став символом процвітання й гордості величезної країни. У газетах почали писати: “Людина, що харчується пирогами – непереможна!” Американські солдати в часи Другої світової на запитання: “Навіщо ви йдете на війну?”, відповідали: “Заради мами і яблучного пирога!”

Для тіста:

- 375 гр борошна
- 30 гр цукру
- 190 гр холодного вершкового масла, кубиками
- 90 мл холодної води

Для начинки:

- 100 гр вершкового масла
- 2-2,5 кг яблук Джонаголд, Лігольд або інших твердих сортів
- 130 гр цукру
- 30 гр темно-коричневого цукру
- 1/2 чайної ложки меленої кориці
- 1/4 чайної ложки мелених запашних спецій «allspice»
- 1/4 чайної ложки тертої лимонної цедри
- 125 мл яблучного сидру чи звичайного соку
- 1 столова ложка лимонного соку
- 1 чайна ложка ванільного цукру чи кілька крапель ванільного екстракту
- 1 яєчний жовток
- 1 столову ложку вершків чи молока для збивання
- грубий цукор

Для приготування тіста: просіяне борошно й цукор покласти в кухонний комбайн та змішати їх на малій швидкості. Додати нарізане кубиками вершкове масло та змішувати до утворення крихт. Протягом змішування додати льодяну воду, щоб сформувалося м’яке та еластичне тісто. Розділити тісто навпіл, сформувати в диск, загорнути в поліетиленову плівку та охолоджувати 30 хвилин або протягом ночі.

Яблука помити, почистити, розрізати на четвертинки, вийняти насіннєві серединки та насікти пластинками товщиною 2-3 мм.

Для начинки: розтопити масло в чавунній жаровні або у глибокій сковорідці на середньому вогні. Додати яблука і наступні шість інгредієнтів, добре перемішати. Готувати, накривши кришкою, помішуючи, поки яблука не зм’якнуть і не випустять свій сік – 10-12 хвилин. Шумівкою перекласти скибочки яблук на широке деко, розкладаючи їх в один шар. У сковорідку із залишеною рідиною додати сидр і довести до кипіння; варити, поки рідина не зменшиться до 1/2 чашки – 10-12 хвилин. Зняти з вогню, додати лимонний сік і ванільний екстракт. Утвореним соусом полити шматочки яблук, повністю охолодити.

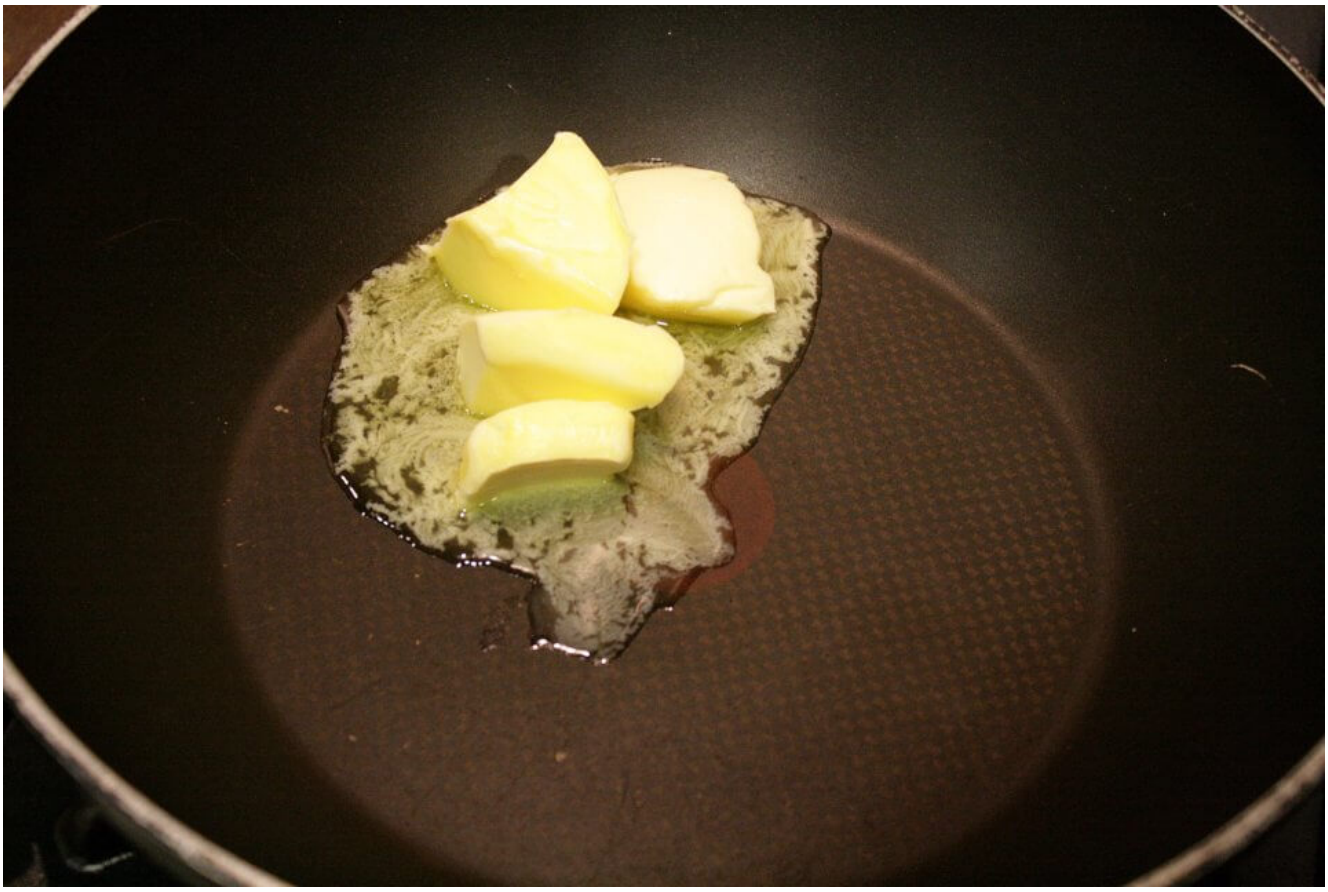
> *Начинку можна приготувати заздалегідь (24 години наперед) і зберігати в холодильнику.*

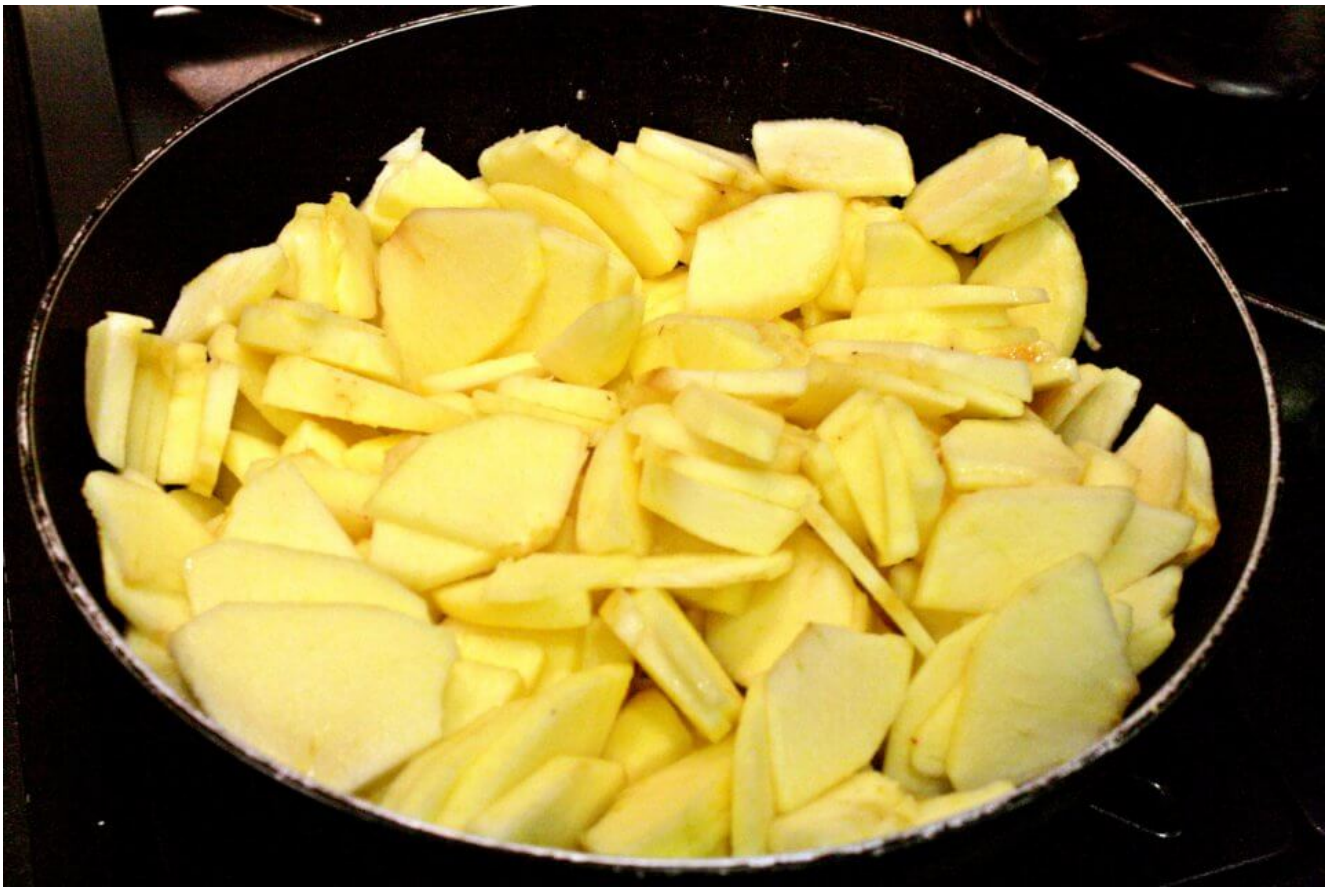
Розігріти духовку до 220 С. Встановити решітку духовки в крайнє нижнє положення. На злегка посипаній борошном робочій поверхні чи на великому листі пергаменту розкачати більшу частину тіста у круглий корж товщиною 2-3 мм. Викласти корж у велику форму з високими бортиками для пирога. Додати начинку і рівномірно розподілити її. Розкачати наступну частину тіста у корж, щоб накрити пиріг зверху. Накривши пиріг, добре затиснути тісто по краях тильним боком долоні так, щоб тісто передавилося об краї і тоді відібрати зайве. По середині пирога зробити ножем декілька надрізів у верхньому коржі. Збити яєчний жовток із вершками чи молоком та, за допомогою кухонного пензлика, змастити верхню частину пирога. Зверху посипати грубим цукром. Ще охолоджувати пиріг 15 хв.

Поставити пиріг у духовку та випікати при 220 С протягом 20 хв., тоді зменшити температуру до 180 -200 С. Випікати, поки скоринка не набере золотисто-коричневого кольору, а сік зі середини почне пузиритися через прорізані отвори – 40-50 хв. Охолодити пиріг протягом 30-40 хв. на решітці та подавати до столу у формі, в якій випікався, набираючи великою ложкою чи обережно викласти порціями, але коли добре остигне.

Особливо смакує з ванільним морозивом чи збитими підсолодженими вершками.

Tefal





1 CUP