Грушевий пиріг-кростата

Шматочок грушевого пирога може бути смачним та ситним сніданком без надмірних калорій, а також відмінно підходить для післяполудневого чаю.

В Італії такі відкриті пироги з пісочного тіста і з фруктовою чи ягідною начинкою називають милозвучним словом «кростата».

У цім рецепті гармонійно поєднуються гіркуватий присмак апельсинового мармеладу зі солодкістю груші, яку яскраво підкреслює кислинка лимону.

У дикому вигляді в Європу груша була завезена приблизно 60 століть до нашої ери із Китаю.

Грушеві плоди містять безліч цінних речовин. У м'якоті це: природні цукри(глюкоза і фруктоза), дубильні речовини, органічні кислоти, азотисті речовини, клітковина і природні волокна, зола, вітаміни С, А і В1. У насінні – ефірне масло. Вміст цукру в груші трохи нижче ніж в яблуках, проте у неї більш м'який і солодкий смак, що обумовлено меншою кількістю кислот в складі. Плоди багаті антиоксидантами, фітонцидами і біологічно-активними речовинами, завдяки яким знаходять застосування в народній медицині.

З груш виходять чудові компоти, кисілі і нектари; в кухнях всього світу їх використовують для приготування варення, начинки для пирогів і тортів, роблять цукати, сухі і в'ялені плоди використовують для приготування напоїв. Зі свіжих фруктів роблять настоянки, наливки та вино.

Груша має тонкий характерний аромат, тому її використовують для ароматизації продуктів, напоїв, кави, чаю і тютюну. Багато парфумерів використовують ефірні масла груші для створення ароматних композицій.

Пісочне тісто:

- 300 гр борошна
- 2 чайні ложки розпушувача тіста
- 100 г цукру

- 125 г масла
- 3-4 яєчні жовтки

Начинка:

- 2-3 столові ложки апельсинового мармеладу
- 3-4 спілі груші
- сік із половини лимона

Усі сипучі інгредієнти покласти у миску, додати масло кімнатної температури, розім’яти його, перетираючи із борошном до утворення крихти, в кінці додати жовтки й легко замісити тісто.

Якщо тісто виявиться надто твердим, можна додати ще один жовток (*інколи бувають малі яйця*), вимішувати його протягом 5 хв до еластичного стану. Тісто має бути м’якої консистенції, не ліпитися до рук, як пісочне. Накрити плівкою та залишити його на 15 хв.

Тим часом помити й обчисти від шкірки груші. Розрізати їх на чотири й вийняти серцевину.

Круглу форму для пирога з хвилястими бортиками, діаметром 26 см і бортиком 1-2 см, чи яку іншу, змастити маслом або встелити пергаментом.

За допомогою качалки й підсипаючи трошки борошном розкачати тісто на робочій поверхні досить тонко (2-3 мм), надаючи паляниці округлої форми. Паляницю викласти у приготовану форму, легко рукою підправити краї. За допомогою ножа обрізати усе зайве тісто краю по висоті бортика.

На тісто покласти мармелад, розмастити його по дні тонким шаром, залишаючи 1 ложку, щоб пізніше помастити ним груші.

Груші порізати на тонкі рівномірні скибки й викласти по кругу поверх мармеладу, заповняючи ними теж серединку пирога.

Видавити сік із половинки лимона й за допомогою пензля змастити ним груші або ж безпосередньо видавлюючи лимон, скропити їх соком. Також змастити груші залишеним мармеладом.

Поставити кростату у попередньо нагріту до 180°C духовку і випікати 30-40

хв, щоб зарум’янилося тісто і приготувалися груші.

Вийняти з духовки, охолодити, підрізати за допомогою ножа краї і вийняти пиріг на таріль. Або ж ще у формі розрізати на порції-шматки та викласти на тарілки.

Пиріг можна прикрасити любим соусом, какао, цукровою пудрою, корицею, фруктами, листками м’яти.

