

# Яблучний пиріг-кростата

Смачний яблучний пиріг, який можна готувати круглий рік. Ну а взимку, коли обмаль фруктів та вітамінів, а свіжі яблука завжди під рукою, чому б не поласувати ароматним, ніжним та смачнющим пирогом.

У кожної господині чи у кожного кондитера неодмінно знайдеться рецепт того самого ідеального яблучного пирога, який можна пекти по пам'яті, круглий рік і з будь-якого приводу. Яблучний пиріг - це найлегший вихід зі ситуації, коли на чай несподівано збираються зазирнути друзі та, врешті-решт, це несамовито смачний десерт, незважаючи на всю свою простоту.

Пропоную до вашої колекції яблучних рецептів ще один італійський варіант пирога. Італійці звать його «Crostata con melle» й теж мають різні рецепти і кожен від своєї бабуні.

*Кростата - це італійський відкритий пиріг з пісочного тіста з різними начинками.*

*Трішки про те, що ми звикли називати пирогом... Назва пиріг походить від праслов'янського *pīrogъ*, утворене від *pīrъ* яке означає «бенкет». Пиріг, як правило, печений з дріжджового тіста, але також може бути виготовлений з пісочного або листкового тіста. Стандартна форма для пирогів є довгаста і звужується з кінцями, але прямокутні або круглі пироги також поширені. Вони можуть бути закритими або відкритими. Пиріг є повно-розмірний, а пиріжки є меншого розміру булочки, які можна їсти одною рукою. Начинкою до них бувають різні продукти рослинного чи тваринного походження: м'ясо, риба, гриби, сир, квасоля, горох, гречка, картопля, морква, капуста, мак, або фрукти як вишні, сливи, яблука, груші. Ліплені пироги були ритуальною стравою впродовж тисячоліть.*

---

## Начинка:

- 1,5 кг яблук
- 100 гр цукру
- 50 гр вершкового масла

- 100 мл апельсинового соку
- 50 гр родзинок
- дрібка кориці

### **Тісто:**

- 300 гр борошна
- 2 чайні ложки (без верху) розпушувача тіста
- 100 гр цукру
- 125 гр вершкового масла
- 4 жовтки

Яблука помити, обчистити і нарізати невеликими кубиками. Нарізані яблука покласти у каструлю, додати апельсиновий сік, вершкове масло, цукор, корицю.

*За бажанням, до яблук можна додати декілька ложок якогось смачного лікеру.*

Каструлю поставити на вогонь, все добре вимішати і довести до кипіння, готувати 5-10 хв., щоб яблука стали трішки м'якими та ще не розварювалися. Вимкнути вогонь і залишити яблука остигати та набиратися смаку на 15-20 хв. Опісля відкинути яблука на сито, щоб добре стекли.

Нагріти духовку до 180 – 200 С. Приготувати круглу форму із низькими бортиками для пирогів, змастивши її жиром та встелити дно пергаментним папером.

Борошно й розпушувач просіяти у миску, додати цукор та масло кімнатної температури. Перетерти руками масло із борошном та цукром до утворення крихт, в кінці додати жовтки та легко замісити тісто. Якщо тісто виявиться надто твердим, можна додати ще один жовток – інколи бувають малі яйця. Тісто має бути м'якої консистенції, не ліпитися до рук, як пісочне. Накрити харчовою плівкою й залишити його на 15 хв.

Тісто розділити на дві частини, більшу і меншу. Із більшої частини тіста, на робочій поверхні за допомогою качалки розкачати корж, товщиною 0,5 см., надаючи округлої форми, при цьому рекомендовано підсипати трішки борошном чи розкачувати на великому листі пергаменту. Корж викласти у

приготовану форму, легко рукою підправити тісто по краю. За допомогою ножа обрізати усі краї, що звисають по висоті бортика. Викласти яблучну начинку у форму на тісто та добре розрівняти.

Із залишеної частини тіста розкачати наступний корж товщиною 0,5 см., хвилястим різцем вирізати стрічки шириною 0.5 – 0.7 см. по усій довжині. Викласти їх по верх начинки, утворюючи решітку. Опісля викласти стрічки по колу бортика і в такий спосіб прикрити кінці від решітки, легко притиснути до основи тіста. Змастити тісто-решітку збитим жовтком із ложкою молока.

Випікати 50-60 хв. у нагрітій духовці. Вийняти і трішки охолодити, підрізати бортики малим і гнучким ножем. Покласти поверх кростати таріль чи піднос, перевернути пиріг, міцно тримаючи форму і піднос. Зняти форму. Зверху пирога покласти таріль на якому подаватимете до столу і ще раз перевернути, при цьому добре фіксуйте його, щоб в процесі пиріг не висковзнув.

Яблучний пиріг особливо смакуватиме ще трішки теплим та з ванільним морозивом.

















