

Яблучний пиріг з крихтами – “Dutch apple pie”

У дощовий сезон осені пропонуємо вам новий яблучний пиріг з крихтами. На перший погляд, це звичайна домашня, проте, неймовірно ароматна випічка, яка впевнено займає місце надзвичайно смачного святкового десерту на вашому столі. У цьому кондитерському домашньому шедеврї є все, що відповідає класичному рецепту яблучного пирога й своїм смаком вразить не тільки нас з вами, а й відомих кулінарних критиків. Довершеністю цього десерту слугує вершкова начинка та хрусткі крихти.

У США яблучний пиріг з крихтами називають – “Dutch apple pie”. Різниця між класичним яблучним пирогом і даним рецептом полягає в смачних крихтах, що увінчують його. Хрусткі з неймовірним смаком золотисті крихти готуються з вершкового масла, борошна, коричневого і гранульованого цукру, і за декілька хвилин до завершення випікання пирога вони набувають золотисто-коричневого кольору і додають випічці запашного аромату. Цей десерт можна смакувати й теплим, і холодним, а за бажанням подати зі збитими вершками або кулькою ванільного морозива.

Для тіста:

- 150-170 г борошна
- 10 г цукру
- 115 г холодного вершкового масла
- 4 столові ложки льодяної води

Для начинки:

- 6 середніх яблук
- 1 чайна ложка кориці
- 115 г вершкового масла
- 30 г борошна
- 60 мл води
- 230 г цукру

Для крихт:

- 130 г борошна
- 50 г коричневого цукру
- 20 г звичайного цукру
- 1/4 чайної ложки кориці
- 115 г вершкового масла кімнатної температури
- 50-60 г подрібнених горіхів

Для приготування тіста:

Висипати борошно, цукор та сіль у чашу кухонного комбайна і поєднати ці продукти.

Додати холодне нарізане кубиками вершкове масло і знову вимішати, поки не утворяться грубі крихти. Ця суміш має залишатися сухою.

Опісля додати крижану воду і вимішувати доти, поки не утворяться вологі грудки або маленькі кульки.

Кульку тіста спробувати притиснути пальцями і якщо тісто зліплюється, це ознака того, що води достатньо. Якщо ні, додайте ще чайну ложку води. Та будьте обережні, щоб не додати занадто багато води, тоді тісто стане липким і важко розкачуватиметься.

Знову увімкнути комбайн, щоб тісто зліпилося в одну суцільну кулю. Коли тісто готове перекласти його на харчову плівку та поставити в холодильник на 30 хв або й довше.

Поки тісто відпочиває у холодильнику ви можете приготувати яблучну начинку та підготувати ніші майбутньо-золотаві крихти.

Тож, для приготування начинки:

Почистьте яблука й розріжте на четверо, видаліть серцевинки й тонко наріжте скибками. Нарізані плястерки яблук помістіть у велику миску для змішування і перемішайте з корицею.

На середньому вогні розтопіть вершкове масло в каструльці. Додайте борошно, 1-2 хв помішуючи просмажте його. Влийте воду, додайте цукор і

доведіть до кипіння. Далі варто зменшити вогонь і продовжувати варити ще 3 хв, часто помішуючи. Готовий соус вилити на яблука та перемішати.

Щоб приготувати крихти, зсипаємо усі сухі інгредієнти: борошно, цукор, корицю у чашу комбайна і перемішуємо. Додаємо вершкове масло й продовжувати перемішувати усю масу до утворення крихт. Далі додайте подрібнені горіхи, якщо вони ще не січені, їх легко можна подрібнити одразу у крихтах.

Тісто відпочило і готове до наступного процесу. Беремо охолоджену кулю, розкачуємо її на поверхні злегка притрушеній борошном або одразу на листі пергаменту діаметром 12 см, на якому випікатиметься корж. Рівномірно розкачане тісто переносимо у глибоку форму для пирога. Зрізуємо зайве тісто по висоті форми й викладаємо яблучну начинку. І, як довершений вінець цього творіння рівномірно розподіляємо крихти поверх усієї яблучної начинки.

Випікаємо пиріг у розігрітій духовці при температурі 180-200 С упродовж 50-60 хвилин.

А далі, далі смакуйте на здоров'я.













