

Alma pie vagy pite (amerikai recept).txt
Alma pie vagy pite (amerikai recept)

Hozzávalók:

Tészta: 25 dkg zsír vagy sütőmargarin
33 dkg liszt
1 tojás + 1 sárgája (a fehérjét megtartom a tészta tetejére)
2 teáskanál só
3 evőkanál cukor
50 ml (4 evőkanál) tej vagy hideg víz + 1 evőkanál ecet Gyümölcs

töltelék

1 vagy 1 1/2 kg hámozott alma nagyon vékonyra szeletelve (ez attól függ, hogy mennyit vesz be az edény (tepsi) mert jól tele kell gyümölcscsel tölteni. Én szoktam próbát tenni úgy: hogy a tepsibe teszem a pucolt szeletelt gyümölcsöt; és ha kell pucólok hozzá több almát)
2 evőkanál kukoricaliszt (corn starch) vagy sima fehér liszt
125 ml cukor
1 Teáskanál só
1- 1 teáskanál fahéj
1 Teáskanál szerecsendió
1 Teáskanál gyömbér
1 citrom leve + reszelt héja (savanyu almába csak a fele)
2 evőkanál olvasztott vaj v. margarin

“Pie” Pite készítése: Tészta minősége az azon múlik, hogy pontosan betartod a következőket. Én ezt már kidolgoztam több éven keresztül a legfelső fokig, így neked csupán az utasításom szerint kell dolgoznod. 1. Előveszed az elektromos keverőt 2. A lisztet a zsiradékkal, cukorral, sóval egy mély tálban össze vegyíted, hogy úgy nézzen ki ez, mint az apró kis tarhonyás liszt. 3. A folyadékokat is össze vegyíted előre egy kis külön edénybe. 4. Az elektromos keverővel amennyire tudod egy pár mozdulattal ezeket össze vegyíted. Most a kezdedel, egy pár mozdulattal összevegyíted a

tésztát, de semmi képen nem esel neki gyúrni ezt a tésztát! 5. Letépsz 2 db. zsírpapírt, és közéjé helyezed a fele tészta mennyiséget, és így a 2 papír közt ezt kinyújtod. A sütő edénybe helyezed az alap tésztát, és ki nyújtod a másik lapot is pont méretre. Itt most mindent a frígbe vagy a fagyaszóba teszel és egy kis időre ill., megvárod, hogy kifagyjon, ez azért fontos, mert ettől lesz a tészta nagyon könnyű és ropogós. 6. Közbe bekevered a gyümölcsöt a fűszerekkel, cukorral, és a liszttel. Az olvasztott vaj itt most kimarad! 7. Kezded a pie süteményt összeállítani / Begyújtod közbe a sütőt. Kiveszed a tésztákat a fridgeből. Bele öntöd a gyümölcs keveréket. Akkor erre csöpögteted az olvasztott vajat, és betakarod az előre kinyújtott tésztával. Lehet szép dekoráló karimát ki képezni díszítésül is, de ez el is maradhat. A maradék tojásfehérjével bekened a tészta tetejét egy tollal nagy mozdulattal a tiszta tenyereddel. Durva cukorral enyhén beszórod. (lehet kevert cukros diót is szórni a tetejébe, de nem szoktam) 1. Sütőbe helyezed és kb. 45 -50 perc alatt ez gyönyörű arany sárgára megsül. Sütési idő 45 - 50 perc sütő hőmérséklete: 175 - 180 C\$ Sütő

edény mérete: nagy kerek pie sütő nagy vastag öntött vas serpenyő 22

-25 cm Ő