

Amerikai pite.txt

Almatöltelék:

3 valamilyen fajta alma

3 másik fajta alma (én egy fajtából csináltam)

1/3 csésze cukor (én bögrével mértem és elegendő; lett a tészta)

1/4 csésze liszt

1/4 teáskanál őrölt fahéj

Az almákat hámozd meg, magozd ki és vékonyan szeleteld fel. Egy tálban keverd össze a cukrot, lisztet és fahéjat. Az almát tedd egy nagyobb tálba és öntsd rá a lisztes keveréket. Tedd hűtőbe egy egész éjszakára.

Tészta:

2 csésze liszt

1 teáskanál só

2/3 csésze fűzésű margarín vagy rama

3 evőkanál vaj (én teavaját tettem bele megolvasztva)

1/4 csésze hideg víz

1 evőkanál világos és barna sör keveréke (én csak világosat használtam)

1 evőkanál cukor

A lisztet és a sót alaposan keverd el egy tálban, add hozzá a ramát és a vajat és morzsold el a liszttel.

Csinálj kúrt a keverék közepében, ebbe öntsd bele a vizet és gyúrd tésztává a masszát. Akkor jó, ha már nem ragad a kezvedhez. Ha túl híg lett, adj hozzá egy kis lisztet még. Formáld a tésztából kis cipőket és tedd 20 percre a hűtőbe.

Ezután nyújtsd ki a tésztát lisztezett deszkán. A kinyújtott tésztát tedd pitesütőbe (én pitesütőnek egy széles, alacsony üvegtálat használtam, nem kell kivajazni!).

Terítsd szét az almakeveréket a pitesütőben lévő tésztára, pontozd meg vajjal. Fordítsd rá a tészta felső rétegét az almás részre és alaposan ragaszd össze a tésztaszéleket! Vágj néhány nyílást a tésztára, hogy itt eltávozhasson az almból a gőz!

Tésztaecsettel kend be a tészta tetejét vékonyan sörrel, majd hitsd meg 1 evőkanálnyi cukorral a tetejét.

Elmelegített sütőben süsd a pitét 205 fokon 10 percig (10-es fokozat), majd 175 fokon (8-as fokozat) 30-40 percig, vagy amíg a pite teteje aranysárga nem lesz.

Érdemes megvárni amíg kihűl, ekkor könnyebb szeletelni,