

Открытый пирог с яблоками и клюквой

Автор: Мухаббат

15.10.2012 08:58 - Обновлено 15.10.2012 09:03



Тонкий слой из теста и сочная начинка из яблок и терпкой клюквы. В состав теста входит лимонный сок, от того этот пирог приобретает дополнительную цитрусовую нотку. При выпечке запах стоит потрясающе ароматный. Вкусный и в тёплом, и в холодном виде.

Открытый пирог с яблоками и клюквой

Автор: Мухаббат

15.10.2012 08:58 - Обновлено 15.10.2012 09:03

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для теста:

125 гр. маргарина (из морозилки)

1/3 ст. сахара

1 ст. муки

щепотка соли

сок половины лимона

для начинки:

Открытый пирог с яблоками и клюквой

Автор: Мухаббат

15.10.2012 08:58 - Обновлено 15.10.2012 09:03

4 средних яблока

1 ст.л. лимонного сока

2 горсти клюквы (можно свежемороженную, предварительно не размораживать)

3-4 ст.л. сахара (или по вкусу)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку просеять на рабочую поверхность или в глубокую чашку, добавить соль и сахар, перемешать до однородности. Туда же натереть маргарин на крупной тёрке, заместить тесто руками, получится крупная крошка, влить лимонный сок, и замесить тесто до однородности. Тесто должно быть мягким, но не липнуть к рукам. Скатать тесто в шар, завернуть в плёнку и положить в холодильник на менее чем на два часа, а лучше на ночь.

Открытый пирог с яблоками и клюквой

Автор: Мухаббат

15.10.2012 08:58 - Обновлено 15.10.2012 09:03

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, и нарезать средними кубиками. Добавить лимонный сок и перемешать.

Подготовить форму. При необходимости смазать небольшим количеством растительного масла.

Рабочую поверхность посыпать мукой, вынуть тесто из холодильника, припорошить мукой и раскатать в пласт толщиной в полсантиметра. Завернуть тесто на скалку и переложить в форму, бока разровнять, остатки, выходящие за край форму срезать.

На тесто сначала равномерно выложить яблоки и посыпать 2 столовыми ложками сахара, затем добавить клюкву и посыпать 2 столовыми ложками сахара.

Выпекать в предварительно разогретой до 180-190* духовке в течение 20-30 минут. Поскольку начинка должна только пропариться, то ориентироваться надо по тесту. Оно должно подрумяниться.

Открытый пирог с яблоками и клюквой

Автор: Мухаббат

15.10.2012 08:58 - Обновлено 15.10.2012 09:03

Вынуть готовый пирог из духовки, дать немного остыть в форме, затем переложить на решётку.

Совет: Форму лучше брать разъемную (у меня со съёмным дном, очень удобная для таких пирогов), диаметром 26-28 см., с низкими бортами. Я форму не смазываю, но низ прокладываю пекарской бумагой.

Открытый пирог с яблоками и клюквой

Автор: Мухаббат

15.10.2012 08:58 - Обновлено 15.10.2012 09:03



{comments on}