

Kurpitsapiirakka

Ingrédients

- 350g vehnä jauhoja T55
- 60g tomusokeria
- 200g voita
- 1 keskikokoinen kananmuna (noin 50g)
- 80g vettä
- 500g soseutettua butternut-kurpitsaa
- 50g täysmaitoa
- 35g vaahterasiiirappia
- 50g sokeria
- 3 kananmunaa
- 3 teelusikallista inkiväiriä
- 1 teelusikallinen muskottipähkinää
- 1 teelusikallinen vaniljajauhetta
- 3 teelusikallista kanelia

Préparation

1. Pari päivää sitten (täsmällisesti viime torstaina) amerikkalaiset juhlivat Kiitospäivää, yhtä tärkeimmistä perhejuhlista Yhdysvalloissa.
2. Tämän tilaisuuden kunniaksi, ja muistellen elämäni Bostonissa, jossa olin opiskelijana muutaman kuukauden, halusin valmistaa yhden heidän perinteisistä jälkiruoistaan, joka ei ole kovin tunnettu Ranskassa, kurpitsapiirakan.
3. Valitsin tehdä tämän piirakan butternut-kurpitsasta, joka on makuunsa pehmeämpi ja makeampi kuin tavallinen kurpitsa, ja maustaa sen vaahterasiiirapilla, vaniljalla, kanelilla, inkiväärillä ja muskottipähkinällä.
4. Lopuksi, taikinan ylijäämistä tein koristeita punoksista ja vaahteranlehdestä.
5. Tämä piirakka on nopea valmistaa, tarvitsee vain ottaa huomioon taikinan lepotila ja kurpitsan jäähtyminen, mutta muuten valmistukseen kuluu noin 3/4 tuntia.
6. Kaivakaa kaulin esiin!
7. Sekoita jauhot, suola ja sokeri kulhossa.
8. Lisää sitten voi pieninä paloina ja työstä seosta, kunnes se "hiekkamaiseksi" (kuten kuvassa).
9. Yhdistä kulhossa vesi ja kananmuna.
10. Lisää sitten vesi/kana-seos vähitellen edelliseen seokseen ja muotoile taikinasta pallo (älä työstä taikinaa liikaa, kun kaikki ainekset ovat hyvin sekoittuneet, muotoile taikinasta pallo).
11. Laita taikina kelmuun jääkaappiin noin 1h vähintään.
12. Kaikki mausteet kannattaa säätää oman maun mukaan.
13. Keitä butternut-kurpitsaa kiehuvaassa vedessä noin 40 minuuttia (sen tulee olla hyvin kypsää ja helposti murskautuvaa).
14. Anna sen jäähtyä hieman kattilasta ottamisen jälkeen.
15. Lisäksi, laita kaikki ainekset kulhoon ja soseuta ne sauvasekoittimella.
16. (Voit maistaa seosta säätääksesi mausteita).
17. Kun seos on hyvin sileää, varaa se taikinan kaulimisen ajaksi.
18. Kokoaminen ja paisto: Kauli piirakkataikina ja vuoraa 20 cm:n piirakkavuoan pohja.
19. En tehnyt tätä, mutta paremman paiston vuoksi suosittelen esipaistamaan piirakkapohjaa noin 10-15

minuuttia 160°C:ssa ennen kuin siirryt reseptin seuraavaan vaiheeseen.

20. Kaada butternut-seos piirakkapohjan päälle, ja käytä taikinan ylijäämiä koristellaksesi piirakan pintaa (tein kaksi punosta ja käytin vaahteranlehden muotoista muottia koristeluun).

21. Siveltimellä, voitele piirakan pinta kananmunankeltuaisella.

22. Paista 30-40 minuuttia esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa; veitsen kärjen, joka on pistetty butternut-seokseen, tulee tulla ulos kuivana, ja piirakan pinta tulee olla kauniin kullanruskea.

23. Kurpitsapiirakkasi on valmis!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com