

Ciasto dyniowe (lub przyprawiona tarta z dyni)

Ingrédients

- 350g maki T55
- 60g cukru pudru
- 200g masła
- 1 średnie jajko (około 50g)
- 80g wody
- 500g purée z butternut
- 50g mietany 30%
- 35g syropu klonowego
- 50g cukru
- 3 jajka
- 3 łyżeczki imbiru
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczka wanilii w proszku
- 3 łyżeczki cynamonu

Préparation

1. Kilka dni temu (w czwartek, żeby być precyzyjnym), Amerykanie obchodzili więc to Dziękczynienia, jedno z najważniejszych dni rodzinnych w Stanach Zjednoczonych.
2. Z tej okazji, i w przypomnienie mojego życia w Bostonie, gdzie byłem studentem przez kilka miesięcy, miałem ochotę przygotować jeden z ich tradycyjnych deserów, ma on znany we Francji, pumpkin pie, czyli placek z dyni.
3. Postanowiłem zrobić ten placek z butternut, czyli dyni łamałan, która ma słodszy i delikatniejszy smak niż klasyczna dynia, oraz aromatyzować go syropem klonowym, wanilią, cynamonem, imbirem i gałką muszkatołową.
4. Na koniec, z resztek ciasta udekoruję mój placek warkoczami i liśćmi klonu.
5. Ten placek jest szybki do zrobienia, wystarczy tylko uwzględnić czas odpoczynku ciasta i schłodzenia dyni, ale w przeciwnym razie przygotowanie zajmuje około 3 godzin.
6. Do dzieła!
7. Wymieszaj mąkę, sól i cukier w misce.
8. Następnie dodaj pokrojone w małe kawałki masło i wyrabiaj mieszankę, a która będzie miała konsystencję piasku (jak na zdjęciu).
9. W misce wymieszaj wodę i jajko.
10. Następnie stopniowo wlewaj mieszankę wody/jajka do poprzedniej masy i formuj kulę (nie wyrabiaj ciasta zbyt długo, gdy składniki są dobrze połączone, uformuj kulę ciasta).
11. Umieść ciasto w folii spożywczej w lodówce na co najmniej godzinę.
12. Wszystkie przyprawy należy dostosować do własnych upodobań.
13. Gotuj butternut w wrzącej wodzie przez około 40 minut (powinien być dobrze ugotowany i łatwo się rozgniatać).
14. Pozwól mu trochę wystygnąć po wyjściu z garnka.
15. Następnie umieść wszystkie składniki w misce i zmiksuj na purée za pomocą blendera ręcznego.
16. (Możesz spróbować swojej masy, aby dostosować przyprawy).
17. Kiedy masa jest gładka, odstaw ją na czas rozwałkowania ciasta.
18. Montaż i pieczenie: Rozwałkuj ciasto na placek, a następnie wylep formę do tarty o średnicy 20 cm.

19. Nie zrobi am tego, ale dla lepszego wypieczenia polecam podpiec spód tarty przez oko o 10-15 minut w temperaturze 160°C przed przej ciem do kolejnego etapu przepisu.
20. Wlej mas ız butternut na spód tarty, a nast pnie u yj resztek ciasta do dekoracji wierzchu tarty (zrobi am dwa warkocze i u y am foremki w kształ cie li cia klonu do dekoracji mojej).
21. Za pomoc ıp dzelka posmaruj wierzch tarty ó tkiem jajka.
22. Piec przez 30 do 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C; czubek no a wbitego w mas ız butternut powinien wyj łsuchy, a wierzch tarty powinien by łdobrze zrumieniony.
23. Twój Pumpkin pie jest gotowy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com