

Äppelpaj

Ingrédients

- 1 nypa salt
- 10g socker
- 225g kallt smör i små bitar
- 40g kallt vatten
- 2 teskedar kanel
- 1 tesked mald muskot
- 60g socker
- 75g smält smör
- 2 limefrukter

Préparation

1. USA firar Thanksgiving om 2 dagar, så efter pecannötskakan kommer här en annan av pajerna som man hittar på deras bord den här tiden på året, äppelpaj!
2. Två mördegsbottnar, massor av äpplen och det är klart!
3. För den här pajen inspirerades jag av min favoritkonditori i Boston, Tatte Bakery, som har många kakor och bakverk, bland annat en mycket fin äppelpaj; eftersom receptet inte är offentligt hittade jag några uppgifter på deras Instagram-konto och webbplats för att skapa mitt eget, och här är resultatet Utrustning: Pajform
Förberedelsetid: 40 minuter + vila + 50 minuter bakning För en paj på 23cm: Deg: mjöl 1 nypa salt socker kallt smör i små bitar kallt vatten Blanda mjöl, salt och socker.
4. Tillsätt det kalla smöret i bitar, fördela smöret, och tillsätt sedan det kalla vattnet.
5. Forma en boll, täck med plastfolie och ställ i kylskåp i 3 timmar till 1 natt.
6. Dela sedan degen i två bitar och kavla ut varje del till 2mm tjocklek och förvara svalt.
7. Äpplen: ranny smith-äpplen 2 teskedar kanel 1 tesked mald muskot socker smält smör limefrukter Skala äpplena och skär dem i tunna skivor.
8. Tillsätt kryddorna, sockret, det smälta smöret och limesaften, blanda väl och låt vila i 30 minuter till 1 timme.
9. Bakning: 1 ägg Brunt socker & vitt socker Placera den första degen i den smorda formen.
10. Pensla hela degen med det uppvispade ägget.
11. Häll fyllningen över degen och forma en kulle, täck sedan med den andra degen.
12. Tryck igen kanterna ordentligt.
13. Skär ut ett hål med 3 till 4cm i diameter i mitten, gör sedan några snitt i degen.
14. Pensla med det uppvispade ägget och strö över sockret.
15. Om du har tid, låt gärna pajen vila kallt (men det är inte nödvändigt), degen håller formen bättre vid gräddningen.
16. Baka i den förvärmade ugnen på 170°C i 45 minuter till 1 timme beroende på dina äpplen, degen ska vara gyllenbrun vid slutet av gräddningen och äpplena bör vara mörra (om äpplena inte är tillräckligt bakade och degen redan är gyllenbrun, kan du täcka den med en bit aluminiumfolie för att avsluta gräddningen).
17. Låt svalna och njut!