Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Яблочный пирог

9 августа 2012 11:59 · https://open-cook.ru/recipes/yablochnyj-pirog-2



Когда за окном уже который час льет дождь, что может согреть лучше чашки горячего чая и кусочка яблочного пирога, на весь этаж излучающего умопомрачительный запах яблок, корицы и карамели? Ничего, отвечу я вам. Рецептов яблочных пирогов множество, но каждый неповторим в своем вкусе. Этот пирог довольно интересный, но очень вкусный и легкий в приготовлении.

Количество ингредиентов даю на небольшую форму, я использовала разъемную диаметром 20 см. Но лучше готовить в обычной форме, разъемная чревата карамельной духовкой, очистить которую сложно.

Тесто:

- 1 яйцо
- 200 гр муки
- 2 ст.л. сметаны
- 1 ст.л. растопленного сливочного масла (это 5-7 граммов) и немножко охлажденного масла для смазывания формы
- 1/3 ч.л. соли
- 1 ст.л. сахара

Начинка:

- 4 средних яблока
- 3 ст.л. сахара
- 40-50 гр растопленного сливочного масла
- 1/2 ч.л. корицы (3 щепотки)
- 3 ч.л. жидкого меда
- 1/2 лимона
- сахарная пудра для посыпки

Я растопила все сливочное масло, а потом просто взяла из этого количества столовую ложку на тесто:



В глубокой миске или кастрюле просеиваем муку, добавляем остальные ингредиенты и замешиваем тесто:





Отставляем тесто в сторону и разогреваем духовку до 180 градусов. В это время очищаем яблоки от кожуры и семян, сбрызгиваем лимонным соком, чтобы не потемнели:



тесто делим на 4 части, одну побольше, 3 поменьше. Здесь нужно учесть, что из большей части будет основа и если она будет слишком тонкой, сок просочится:



Большую часть теста раскатываем и укладываем в форму, смазанную сливочным маслом так, чтобы получились бортики:



Смазываем эту часть растопленным маслом, и дно, и бортики. Яблоки нарезаем тонкими ломтиками и укладываем по дну. Посыпаем одной ложкой сахара, щепоткой корицы и поливаем тонкой струйкой чайной ложкой меда:



Раскатываем следующую часть теста, укладываем на яблоки, прищипываем к основе, смазываем растопленным маслом, снова выкладываем на нее яблоки, посыпаем сахаром, корицей и поливаем медом. И так же с третьей частью теста:



Раскатываем последнюю часть теста, укладываем сверху, прищипываем по краю с основой и делаем в середине дырочку. Смазываем оставшимся растопленным маслом и ставим в духовку минут на 40 или пока вас не будет сшибать с ног потрясающий запах, корочка должна быть золотисто-коричневой:



Вынимаем вкуснятину и даем немного остыть в форме:



Когда пирог немного остынет, вынимаем его из формы:



И щедро посыпаем сахарной пудрой:



Приятного аппетита! И поверьте, если приготовите этот пирог, родные, близкие, друзья и враги не скажут вам спасибо, а будут просить еще, и еще, и еще…



Комментарии: 12

Наталья # 11:50 10.08.2012

Анечка, спасибо большое за рецепт! До сих пор из яблок готовила только шарлотку (так уж исторически повелось у нас в семье). А попробовав твое произведение, горю желанием его приготовить самой. Уверена что вкусы семьи изменятся))

Анна Нечаева # 12:03 10.08.2012

Наталья, напишите, как приготовите. Вкус, конечно, получается бесподобным. Но снова предупреждаю, не стоит делать нижний слой слишком тонким, тесто в процессе может порваться, тогда духовку придется очищать от карамели.

Наталья # 12:07 10.08.2012

Спасибо, учту обязательно)
Единственное что хотела бы уточнить:
количество сливочного масла в тесте входит в те 40-50 гр. из начинки? Если нет, то по опыту - сколько всего масла из холодильника нужно растопить, чтобы хватило на все?

Анна Нечаева # 12:38 10.08.2012

Спасибо за ценное замечание. Дописала в рецепт: для теста уходит 5-7 граммов масла. Вообще в оригинале, который мне дали, для начинки нужно было 100 граммов масла растопить, но на опыте оказалось, что достаточно 40-50. Проще всего взять сразу 50 граммов растопить, из них забрать столовую ложку для теста.

Елена # 14:02 15.08.2012

Анна, мой пирог по Вашему рецепту пока еще в духовке. Потрясающий запах действительно сшибает с ног)))

Анна Нечаева # 14:06 15.08.2012

О, приятного аппетита Вам! Напишите, как он на вкус, пожалуйста.

Елена # 18:09 15.08.2012

Спасибо! Вкусно! Вкуснее чем шарлотка - это точно (для меня)))

Анна Нечаева # 18:29 15.08.2012

Очень рада, что вам понравился пирог!

диана # 07:50 9.01.2015

а какая точно нужна противень а то у меня 5 см срочно напишите пожелуйста

> 
> **Анна Нечаева** # 09:57 9.01.2015
>
> Пишите адекватно, пожалуйста.
> В рецепте указано, что нужна форма с диаметром около 20 см. Причем здесь противень?

сурая # 12:22 7.12.2015

сделала первый раз и с первого раза получилось очень вкуснооо)))спасибо вам

Дарья # 15:18 20.05.2016

Спасибо большое за рецепт! Правда для теста пришлось в 2 раза увеличить ингредиенты, тк оставалась одна столовая ложка сметаны, я решила вторую заменить кефиром, но много его налила...)) получилось ОЧЕНЬ вкусно и оригинально!;) ps мед не добавляла, не люблю его, это ни сколько не испортило вкус! Сложность была с тестом небольшая - прилипчивое получилось.