



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » Яблочный пирог

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Яблочный пирог

2 августа 2015 12:07 · <https://open-cook.ru/recipes/yablochnyj-pirog-4>



Любите **яблочный пирог**? Мы обожаем))) И не смотря на наличие на сайте 14 рецептов яблочных пирогов, я нашла еще один, не похожий на все другие :) И получившийся пирог оказался шикарен и безумно вкусен! Готовится просто, состоит из обычных ингредиентов, которые легко достать везде)) Очень нежный и ароматный! В него можно добавлять орехи, изюм или ягоды (как на фото, я добавляла голубику). К тому же, скоро сезон яблок настанет и печь пироги из свежайших, ароматнейших и вкуснейших яблочек можно будет хоть каждый день))

Сей чудесный рецепт я нашла вот тут.

На форму 23-24 см:

- 5 яблок (не бойтесь взять больше, излишки можно скушать отдельно с чаем)
- 1/3 стакана - 70-75 гр (стакан 250 мл) сахара
- 1 ч.л. воды
- 150 гр холодного сливочного масла
- 1/4 стакана - 55 гр (стакан 250 мл) сахарной пудры
- 250 гр муки
- 1 ч.л. разрыхлителя (на самом деле, можно легко обойтись и без него)
- 1 большое яйцо
- 2-3 ст.л. сахарной пудры для посыпки

Яблоки почистить от кожуры и семенной коробки, нарезать небольшими кусочками на один укус. Сложить их в кастрюлю, добавить сахар и воду. На сильном огне довести все это кипения, уменьшить огонь и помешивая яблоки каждые 5 минут, довести их до готовности в течение 15 минут. У меня яблоки приготовились за 10 минут, так что нужно следить.



Яблоки остудить до комнатной температуры. Эту начинку можно приготовить за сутки-двое и просто хранить ее в холодильнике. Так же можно добавить корицу.



Пока яблочки остывают, сделать тесто.

Смешать муку с разрыхлителем (если используете его), добавить сахарную пудру. Масло нарезать мелким кубиком или натереть на крупной терке и смешать с мучной смесью, растереть руками в крошку. Добавить яйцо.



Ножом или вилкой соединить яйцо с масляно-мучной крошкой. Руками быстро замесить тесто. Разделить его на две части, одну больше другой. Каждую раскатать в толстую лепешку, обернуть пищевой пленкой и убрать в морозильную камеру на 20 минут.



Большую часть теста раскатать между двумя листами пергамента диаметром большим, чем дно формы, чтобы теста хватило и на борта. Снять один слой пергамента, второй перевернуть тестом вниз и уложить в форму, снять пергамент. Чуть опустить тесто, чтобы оно было ровно по бортам. Признаться, я про это забыла и раскатывала тесто прямо на столе, присыпанном мукой, потом переносила с помощью скалки в форму. Излишки можно срезать и добавить к оставшемуся тесту. Здесь можно не заморачиваться с ровным краем, так как все равно будем соединять его с другим тестом, которое покрое начинку.



Выложить в форму с тестом начинку, разровнять ее. Я не удержалась и добавила немного голубики.



Раскатать оставшееся тесто по диаметру формы так же как и предыдущую часть, перенести ее на пирог, защипать края. Не умею делать фигурные края у пирогов, так что просто прошлась вилкой по краю. В центре сделать надрез крестом.



Присыпать сахарной пудрой.



Отправить пирог в духовку, разогретую до 200 градусов. Автор пишет, что сначала нужно выпекать при 200 градусах 20 минут, затем снизить температуру до 180 градусов и печь еще 20 минут до золотистой корочки. У меня же пирог приготовился за 25 минут, так что имейте это ввиду, чтобы не сжечь его.



orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Готовому яблочному пирогу дать немного остыть в форме, минут 15. Затем вынуть из формы на блюдо или красивую тарелку.



orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Подавать можно сразу с шариком мороженого или отложить до времени. Долго не хранится, так как очень вкусный.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Пирог, кстати, получается очень гармоничным и не слишком сладким с легкой яблочной кислинкой.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!

Комментарии: 4



Арзы # 21:54 28.12.2015

Получилось очень вкусно..)))



nuna-nuna # 07:40 16.08.2016

Спасибо, получилось отлично! Пекла в общем целом 40 минут.



олеся # 16:30 15.10.2017

Очень вкусно, теперь если яблочный пирог, то только по вашему рецепту!!



Анна Нечаева # 09:03 16.10.2017

Очень рада, что он вам понравился)))

