БЫСТРЫЙ, С ЯБЛОКАМИ...

Наконец-то яблоки появились, кисленькие, хрустящие и для выпечки идеальные!

Уж было собралась по стандартному рецепту универсального пирога готовить, масло из морозилкиизвлекла, и так не хотелось ждать полдня, пока оно станет мягким! Да еще и яиц всего три, не хватит на большую порцию!

Натерла на терке, думаю так быстрее размякнет! И тут вспомнила про свой же рецепт теста «бризе» - там как раз масло из морозилки должно быть, а яиц и вовсе нет! Пошла искать в блоге рецепт, а его нет (видимо со старого сайта не перенесла) – вот и решила исправить эту оплошность!

Итак, тесто «бризе» и его яблочная вариация – быстрый пирог. И не только потому, что он быстро готовится, в большей степени, потому что быстро съедается!

Понадобится:

мука - 600 граммов
масло сливочное - 300 граммов

яблоки - 3 штуки
сахар - 1 столовая ложка
сок лимона - 1 столовая ложка

яичный желток - 1 штука

Приготовление:

Пропорции для теста «Бризе»:

100 граммов масла + 200 граммов муки + вода 30 граммов.

Я сделала замес на 300 граммов масла, половина теста осталась ждать своего часа в морозилке.

Особенности смешивания:

Масло должно быть из морозилки. Вода ледяная.

Емкость, в которой будешь замешивать, терку и ложку лучше тоже охладить в морозилке.

Масло нужно очень быстро натереть на терке и смещать с просеянной мукой с помощью ложки, в идеале делать все в кухонном комбайне. Добавляя холодную воду, нужно быстро замесить тесто, так чтобы оно минимальное количество времени провело у вас с руках и масло не растаяло!

Готовое тесто, отправляй в холодильник на пол часа минимум и на два дня максимум! Или в морозилку на неделю (размораживать в холодильнике)!

Я сделала двойную порцию и мне хватило на два пирога диаметром 24 сантиметра!

Для начинки возьми 3 яблока, очисти и нарежь тонкими дольками. Посыпь сахаром, сбрызни лимоном и перемешай.

Пока занимаешься начинкой, как раз пройдет 30 минут! Разогрей духовку до 200 градусов!

Вынимай тесто из холодильника, раскатай его и уложила его в форму для запекания!

Начинку выложи во внутри и укрась сверху полосками из теста!

Запекай 30 минут, затем смажь тесто смесью желтка с водой 1/1 и запеки еще 10 минут.

Тесто тоненькое, начинка нежная! Мои трое съели за 10 минут, даже чая не дождавшись!