

Jabłecznik Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg jabłek (dałam m/w po połowie renet i championów)	1,5-2
dkg kandyzowanej, posiekanej skórki pomarańczowej	10
szkl. cukru do jabłek + 3/4 szkl. do ciasta	1/3
plaskie łyżeczki mielonego cynamonu	2
szkl. mąki pszennej (szkl. o poj. 250ml)	3
łyżeczki soli	1/4
kostka 250g masła lub margaryny	1
łyżki śmietany	1-2
plaskie łyżeczki proszku do pieczenia	2
1 szkl. cukru pudru+sok z jednej cytryny+2 łyżki syropu truskawkowego (takiego do rozcieńczania)	lukier:
żółtko jajek	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

NADZIENIE: Jabłka umyć dokładnie, obrać, wykroić gniazda nasienne. Miąższ pokroić w kostkę. Połowę jabłek włożyć do rondla, podlać kilkoma łyżkami wody i smażyć aż się rozpadną. Dodać resztę jabłek, skórkę, cynamon i ew. cukier, dusić jeszcze 5 min..Jeśli farsz wydaje nam się zbyt rzadki to smażyć go jeszcze kilka minut bez przykrycia żeby odparował nadmiar płynu. Odstawić do ostudzenia.

CIASTO: Mąkę przesiać z solą i proszkiem do pieczenia. Miękkie masło pokroić na kawałeczki, dodać żółtka, 1 całe jajko, cukier, przesianą mąkę i śmietanę - zagnieść elastyczne ciasto. Owinąć je folią spożywczą i odłożyć do lodówki na ok. 30-60 min.. Następnie podzielić na dwie części (jedna troszkę większa) i rozwałkować. Jeden placek (ten z większej części) wyłożyć na blachę (moja 25x35 cm) wyłożoną papierem do pieczenia tworząc wysoki rant. Na ciasto wyłożyć masę jabłkową, wyrównać powierzchnię. Przykryć drugim plackiem i postarać się pozalepiać przy brzegach. Wierzch ponakłuwać widelcem. Piec ok. 45 min. w piekarniku nagrzanym do 180st. C.. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem albo polać lukrem. LUKIER: utrzeć cukier puder z sokiem z cytryny, ew. dolać 1-2 łyżki gorącej wody. Połowę posmarować upieczone ciasto, do reszty dodać syrop truskawkowy i wylać esy-floresy na wierzch ciasta.

