Eplepai med lokk



Ingredienser

Paideig:
6 dl hvetemel
1 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
200 g smør
1 egg
2 ss vann

Fyll:
5 epler
2 ss sukker
2 ts kanel
50 g mandler (kan sløyfes)

Pynt:
1 ss sukker
0,5 ts kanel

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker, vaniljesukker og bakepulver i en food processor med hakkekniv. Tilsett mykt smør og kjør på full hastighet slik at smøret smuldrer seg fint med det tørre. Tilsett egget og vann og kjør videre til deigen samler seg.

(Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet med fingrene. Tilsett deretter de øvrige ingrediensene og kna deigen raskt sammen).

Sett deigen i kjøleskapet i 30-60 min (se tips).

Del deigen i to deler. Kjevle ut den ene delen (se tips) og ha i bunnen på en smurt paiform (ca 30 cm i diameter). Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (dette forhindrer at deigen krymper nedover i kantene under stekingen). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Ta bunnen ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien.

Rens eplene og del dem i skiver. Fordel disse over paibunnen. Dryss over sukker og kanel og eventuelt hakkede mandler.

Kjevle ut resten av paideigen (se tips) og legg som et lokk over eplene. Klem deigen godt sammen i kantene. Skjær et par hakk i lokket slik at luften i paien kan sive ut under stekinen. Dryss over litt sukker og kanel til pynt.

Stek eplepaien videre midt i ovnen ved 180°C i ca 35-40 min.

Server kaken nystekt, gjerne sammen med vaniljeis.

Tips

Paideigen blir nokså myk i konsistensen, og det er nødvendig å la den stå kjølig en stund før den kan kjevles ut. Bruk eventuelt littegrann ekstra hvetemel under utkjevlingen. En kjevlematte av plast er et supert hjelpemiddel (for eksempel fra Tupperware).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplepai-med-lokk