Фруктовый пирог

Рецепт от V-ZUG AO

Приготовление	30 Mins
Время простоя	30 Mins
Время приготовления	55 Mins
штук	8
прибор	Combair V6000 45 с 2021 года

Фруктовый пирогс нектаринами и черникой

Сдобное тесто

300 г пшеничной муки в/с

75 г сахара

½ ч. л. соли

175 г сливочного масла, холодного, кубиками

1 яйцо

Начинка

1 кг нектаринов

200 г черники

50 г сахара

2 ст. л. кукурузного крахмала

1 лимон, немного тертой цедры и сока

Формование

сливочное масло для смазывания

мука для обваливания

2 ст. л. молотого миндаля

2 ст. л. тростникового сахара

Сдобное тесто

Муку смешать с сахаром и солью, добавить масло и руками перетереть в рассыпчатую массу. Добавить яйцо и быстро замесить тесто.

Накрыть и дать постоять в прохладном месте 30 минут.

Начинка

Нарезать нектарины кубиками величиной 1 см. Смешать с остальными ингредиентами в миске.

Формование

Смазать разъемную форму для выпечки сливочным маслом.

На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатать из 2/3 сдобного теста круг толщиной около 5 мм. Выложить раскатанное тесто в разъемную форму для выпечки, прижать его к основанию и сформировать бортик высотой 5 см. Проколоть тесто на дне вилкой. Посыпать сверху миндалем.

Выложить в форму начинку и равномерно распределить.

Раскатать оставшееся тесто до толщины около 5 мм и нарезать полосками шириной 1 см. Уложить полоски в виде сеточки сверху на начинку, слегка придавить по краям. Посыпать тростниковым сахаром.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 180 °C, установив программу PizzaPlus.

Выпекать пирог на решетке на среднем уровне в течение 55 минут.

Извлечь фруктовый пирог из формы и дать ему остыть на решетке.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 180 °C PizzaPlus

Действие

PizzaPlus 180 °C в течение 55 Mins

Советы

Вместо нектаринов можно использовать любой сезонный косточковый плод.

Аксессуары

Разъемная форма для выпечки диаметром 26 см

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	29.07.2021