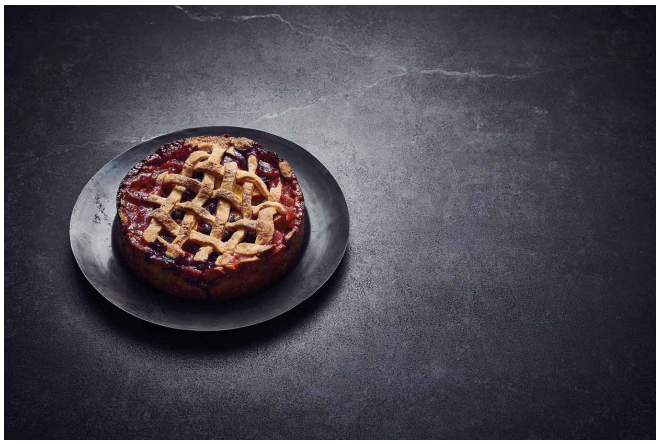
Фруктовий пиріг

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	30 хв
Час готування	55 хв
шт.	8
Прилад	Combair V6000 45 з 2021 року

Фруктовий пирігз нектаринами та чорницею

Здобне тісто

300 г борошна пшеничного вищого ґатунку

75 г цукру

½ ч. л. солі

175 г масла, холодного, нарізаного кубиками

1 яйце

Начинка

1 кг нектаринів

200 г чорниці

50 г цукру

2 ст. л. кукурудзяного крохмалю

1 лимон, трохи цедри та соку

Формування

масло для змащення

борошно для посипання

2 ст. л. меленого мигдалю

2 ст. л. тростинного цукру

Здобне тісто

Змішайте борошно з цукром і сіллю, додайте масло і перетріть руками до отримання розсипчастої маси. Додайте яйце і швидко замішайте тісто.

Накрийте кришкою і залиште на 30 хвилин охолонути.

Начинка

Наріжте нектарини кубиками розміром 1 см. Змішайте з рештою інгредієнтів у мисці.

Формування

Змастіть рознімну форму для випікання маслом.

Розкачайте 2/3 здобного тіста на посипаній борошном робочій поверхні до круглого коржа завтовшки приблизно 5 мм. Викладіть розкачане тісто на рознімну форму, притисніть його до основи й сформуйте бортик заввишки 5 см. Зробіть на тісті декілька проколів виделкою. Викладіть зверху мигдаль.

Викладіть начинку в форму і рівномірно розподіліть.

Розкачайте із залишків тіста корж завтовшки приблизно 5 мм і наріжте його смужками завширшки 1 см. Покладіть смужки на начинку у вигляді сітки, злегка притисніть по краям. Зверху посипте тростинним цукром.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 180 °C у режимі PizzaPlus

Випікайте пиріг на решітці на середньому рівні впродовж 55 хвилин.

Вийміть фруктовий пиріг з форми й залиште на решітці охолонути.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 180 °C PizzaPlus

Eylem

PizzaPlus 180 °C протягом 55 хв

Поради

Замість нектаринів можна використовувати будь-які сезонні фрукти з кісточкою.

Аксесуари

Рознімна форма ø26 см

Решітка

Додаткова інформація

Складено	31.05.2021