Відкритий пиріг із фруктами

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Пауза	30 хв
Час готування	45 хв
шт.	1
Прилад	Combair V2000 з 2021 року

Хрустке тісто, багато фруктів і вершкова глазур. Сливи, яблука чи вишні – навряд чи знайдеться фрукт, який не підійде для соковитого пирога. Фундук, мигдаль чи панірувальні сухарі, домашнє чи покупне тісто – фруктовий пиріг є чудовим способом використати соковиті фрукти сезону.

Тісто

250 г борошна пшеничного вищого ґатунку

½ ч. л. солі

150 г вершкового масла, холодного, нарізаного кубиками

3 ст. л. крижаної води

Формування

трохи борошно вищого ґатунку для формування

Начинка

40 г меленого фундука

1 кг сезонних фруктів, скибочками (наприклад, абрикоси, сливи, яблука та/або вишні)

250 мл нежирних вершків

2 яйця

2 ст. л. цукру

Тісто

Змішайте в мисці борошно з сіллю. Додати кубики вершкового масла і швидко розтерти їх руками, щоб утворилася крихка суміш. Додати воду і замісити тісто, не вимішуючи. Накрити тісто, поставити в холодне місце мінімум на на 30 хвилин.

Формування

Розкачати тісто на невеликій кількості борошна до товщини прибл. 2 мм, викласти його на підготовлене деко, наколоти основу виделкою, накрити і поставити в холодне місце мінімум на на 15 хвилин.

Відкритий пиріг

Попередньо розігрійте камеру до температури 180 °C у режимі PizzaPlus Посипати основу фундуком і зверху укласти фрукти. Змішати в мірному стакані вершки, яйця та цукор і вилити на фрукти. Поставити деко на решітці в попередньо розігріту камеру і готувати прибл. 45 хвилин. Дістати фруктовий пиріг і дати йому трохи охолонути.

Розігріти робочу камеру до 180 °C PizzaPlus

Засунути страву для випікання

PizzaPlus 180 °C протягом 45 хв

Поради

Спочатку змішати вершкове масло з борошном за допомогою кондитерського шпателя. Тепло рук розтоплює масло, чого слід уникати, наскільки це можливо.

Замість того, щоб готувати тісто вручну, також можна скористатися кухонним комбайном. Подрібнити борошно, сіль і кубики масла, додати воду, трохи продовжити подрібнювати, перемішати на робочій поверхні та поставити в холодне місце, як описано.

Аксесуари

Форма для пирога / тарта (прибл. ø28-30 см), застелена папером для випікання або змащена і посипана борошном

Решітка

Додаткова інформація

Складено	04.08.2025