

Apple pie

El pastel americano por excelencia es, sin duda, el pastel de manzana, aunque, curiosamente, su origen lo tenemos en los recetarios ingleses y holandeses de la edad media. Ya aparece en el recetario The Forme of Cury del siglo XIV y en el recetario holandés de 1514 Een notabel boecxken van cokeryen como appeltaerten. Los colonos llevan la receta a EE.UU., donde aparece por primera vez publicada en American Cookery, el recetario de Amelia Simmons publicado en 1896, y su popularidad no ha descendido desde entonces.



Ingredientes para la base y la decoración:

- ⦿ 310g de harina
- ⦿ 1 cucharadita de sal
- ⦿ 220g de mantequilla fría en cubos
- ⦿ Entre 70 y 90 ml de agua muy fría
- ⦿ 1 cucharada de azúcar

Ingredientes para el relleno:

- ⦿ 850g de manzanas en dados
- ⦿ 100g de azúcar moreno
- ⦿ 2 cucharaditas de canela
- ⦿ 1 cucharadita de zumo de limón

Ingredientes para decorar:

- ⦿ Huevo batido
- ⦿ Azúcar blanco



Apple pie

Elaboración:

En el robot de cocina, o con ayuda de un mezclador manual para masas, mezclamos harina, sal, azúcar y mantequilla muy fría en cubos. Cuando la mezcla parezca migas de pan, añadimos poco a poco el agua muy fría poco a poco, sin dejar de mezclar. Si vemos que está muy seca podemos incorporar un poquito más de agua. Hemos de lograr una masa firme y no pegajosa. Amasamos sobre una superficie enharinada. Dividimos en dos, hacemos dos bolas de masa un poco aplastadas, envolvemos en film y refrigeramos, al menos, 2 horas.

Precalentamos el horno a 190 grados con calor arriba y abajo. Estiramos una de las bolas masa en círculo sobre una superficie enharinada. Cuando tenemos un círculo suficientemente grande lo transferimos a nuestro molde de tartaleta de 22cms. Ajustamos bien la masa al molde, y cortamos lo sobrante dejándonos un reborde. Con los dedos, primero lo enrollamos un poco y luego le vamos dando forma a la masa. Una vez forrado el molde, lo metemos 20 minutos al congelador mientras preparamos el relleno.

Cogemos la otra bola de masa y estiramos sobre una superficie enharinada con nuestro rodillo hasta que tenga el grosor de nuestra base. Refrigeramos cubierta por film.

Para preparar el relleno mezclamos todos los ingredientes en un bol. Coloca el relleno en tu molde.



Apple pie

Elaboración:

Saca el disco de masa que habías estirado y corta tiras para decorar la parte superior de tu tarta.

Vamos a hacer un enrejado: para ello tendrás que alternar las tiras, de forma que cada tira que esté sobre otro pase por debajo de la que tiene al lado.

Puedes, además, elaborar detalles ornamentales como trenzas para que quede aún más espectacular.

En este sentido, y si elaboras trenzas u otra técnica que te obligue a manipular mucho la masa (y, por ende, a calentarla), refrigéralas de nuevo unos 15 minutos para que recuperen el frío original.

También puedes dejar el disco tal cual, haciendo un pequeño corte central para dejar salir el vapor de la cocción y que no se raje.

Una vez tienes la tartaleta lista, enfría de nuevo unos minutos, pinta la masa con huevo batido y espolvorea un poquito de azúcar.

Horneamos 55 minutos a 170 - 180 grados o hasta que el relleno esté blandito y burbujeante y la masa bien doradita.