～ジョニー・アップルシードのアップルパイ～より

アップルパイ

レシピ監修　エコール 辻 東京　橋本 素明 先生

サクサクの生地に、ゴロっと大きめでジューシーなリンゴ。
素朴で食べごたえがある、アメリカの伝統的なアップルパイです。

材料 ～ 23.5cmの丸型1個 ～

＜パイ生地＞

薄力粉	420g	
ショートニング	225g	
グラニュー糖	15g	
塩	4.5g	
冷水	135ml	冷蔵庫で冷やした水

＜具材＞

リンゴ（紅玉）	4個	
グラニュー糖	100g	
ブラウンシュガー	50g	
タピオカ粉	大さじ1	
コーンスターチ	大さじ1	
薄力粉	大さじ1/2	
シナモンパウダー	小さじ2	
ナツメグパウダー	小さじ1/4	
バニラエッセンス	少々	
卵	適量	仕上げ用に溶いた卵

作り方

Prepare 準備

■生地に使う薄力粉はあらかじめふるいにかけて、冷凍庫で冷やしておく。
■ショートニングは冷蔵庫でよく冷やしておく。
■水は冷蔵庫でよく冷やしておく（冷水）。
■仕上げ用の卵はあらかじめ溶いておく。

パイ生地

Step1 ステップ1

ボウルに薄力粉とショートニングを入れ、カードでショートニングが約3㎜の塊になるまで細かく切り混ぜる。

Step2 ステップ2

グラニュー糖と塩、冷水を加えて混ぜる。
※サクサクな生地にするため練りすぎないこと。

Step3 ステップ3

台に取り出し、ショートニングの塊がなくなるまでカードで切り混ぜる。

Step4 ステップ4

でき上がりの生地から4分の1を取り出し、2等分して円柱に形を整え、ラップに包んで3時間から一晩冷蔵庫でねかせる。

Step5 ステップ5

残りの4分の3を2等分して、円柱に形を整え、ラップに包んで3時間から一晩、冷蔵庫でねかせる。

Step6 ステップ6

ステップ4の生地を棒状にのばし、麺棒で幅5センチ・長さ45センチほどにのばし、冷蔵庫で約30分休ませる。

Step7 ステップ7

ステップ6の生地を1.5センチ幅にカットして、三つ編みにする。2本作り、冷蔵庫で保管する。

Step8 ステップ8

ステップ5の生地を2枚、直径約30センチの円になるようにのばし、冷蔵庫で約30分休ませる。

具材・仕上げ

Step9
ステップ9

リンゴをよく洗い、皮ごと大きめに切り落とす。リンゴをさらに半分にカットする。（大きさはバラバラでもよい）
※皮を残すと水分が出にくくなり、生地が水っぽくなるのを防ぎます。

Step10
ステップ10

グラニュー糖とブラウンシュガーを混ぜ、よくからませる。

Step11
ステップ11

シナモンパウダー、ナツメグパウダー、バニラエッセンスを加え、よくからませる。

Step12
ステップ12

タピオカ粉、コーンスターチ、薄力粉を混ぜ、よくからませる。

Step13
ステップ13

パイ型にショートニングをぬり、ステップ８の生地1枚を敷く。

Step14
ステップ14

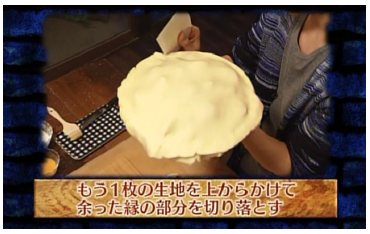
ステップ12を、パイ生地に盛りつける。ボウルに残った汁はすべてかける。
（中央が高くなるアーチ状に盛りつける）

Step15
ステップ15

パイ生地の接着面（縁）に卵をぬり、もう1枚のパイ生地を上からかぶせて、接着面を指で押さえる。

Step16
ステップ16

型からはみ出した縁の部分をカードで切り落とす。



Step17
ステップ17

表面全体に卵をぬり、ステップ7の三つ編みにした生地を周りに飾り、その表面にも卵をぬる。

Step18
ステップ18

ナイフで表面に穴を数か所あける。

Step19
ステップ19

210℃のオーブンで30分、190℃で15分焼く。
焼けたら型ごと常温で冷ます。

食べごろと保存方法

焼き上がった直後はリンゴが崩れやすいので、
3時間ほどおくと、カットしやすくなり、おいしくいただけます。