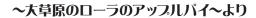
グレーテルのかまど 番組特製レシピ



アップルパイ

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也 先生



物語のいろいろな場面で登場するアップルパイ。 今回はシリーズ第2作『農場の少年』の文章を頼りに、 行楽シーズンにぴったりなふたつ折りのアップルパイを考案しました。 お弁当にもおすすめです!

材料 ~ 底辺10cmの三角形 9□分 ~

<パイ生地>

強力粉	125g	
薄力粉	125g	
塩	5g	
冷水	125g	
バター	225g	

強力粉(打ち粉) 適量

<詰め物>

リンゴ(紅玉)	2個(約250g程度)	番組ではジョナゴールドを使用
ブラウンシュガー	100g	
レモン果汁	15ml	
シナモンパウダー	少量(お好み)	
クローブパウダー	少量(お好み)	
ナツメグパウダー	少量(お好み)	

作り方

Prepare 準備

- ■強力粉と薄力粉をよく混ぜ合わせ、ふるっておく
- ■バターを冷蔵庫でよく冷やしておく
- ■水を冷蔵庫でよく冷やしておく
- ■オーブンを190℃に温めておく

1/4





生地を作る

Stepl ステップ1

合わせてふるった強力粉と薄力粉に、2cm程度の大きさ に切った冷たく固いバターを入れ、粉をまぶす。 生地を伸ばす段階(ステップ5)までバターをつぶさない よう注意する。



Step 2 ステップ2

冷水に塩を溶かし、表面に振りかける。



Step3 ステップ3

粉と水分をなじませるように大きく全体に合わせる。



Step 4 ステップ4

多少粉が残っている状態で作業台にとり出し、手で押さ え込むようにして一つにまとめる。

この段階ではまだバターがごろごろしている状態がよ



ステップ5

20cmの正方形になるように形を整え、打ち粉を使用 「しながら、生地の横幅の約3倍まで縦にのばし、 三つ折りにする。



Step 6 ステップ6

生地を90度回転させ、麺棒で横幅の約3倍まで縦にの ばし、再び三つ折りにする。

表面が乾かないようにポリ袋に入れ、冷蔵庫で約一時 間休ませる。



Step7 ステップ7

のばして三つ折りにする工程(ステップ5と6)を1セットとして、3セット。 三つ折りが合計6回になるまで行う。



合計6回まで折り込みが終わった生地を麺棒で 30cm×30cmの正方形にのばす。







グレーテルのかまど 番組特製レシピ



包丁で10cmの正方形に切り、詰め物の用意が出来 るまでラップをして冷蔵庫に入れておく。



詰め物を作る

Step10 ステップ10

リンゴ2コ分の皮をむき、くし形に16等分に切り、種と芯 の部分を取り除く。



Step11 ステップ11

くし形のリンゴを薄くスライスして、ブラウンシュガーと レモン果汁を混ぜ合わせ、鍋に移し、へらで混ぜながら 弱火で煮ていく。



ステップ12

リンゴから出た水分が完全に無くなる手前で火を止め 「10 る。 お好みでシナモンパウダー、クローブパウダー、ナツメグ

パウダーを加える。



Step13 ステップ13

バットに薄く広げて冷ます。 粗熱が取れたら、ボウルに移しておく。



仕上げ

Step14 ステップ14

ステップ9の生地の中心にステップ13の詰め物をスプー ン1杯分のせる。



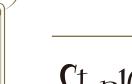
ステップ15

生地の縁に水を少量塗り、三角形になるように余分な空 気を入れないようにしながら折りたたむ。





グレーテルのかまど 番組特製レシピ



集いている間に詰め物が漏れないように指で生地を押し、しっかり接着させ、さらにフォークを押し付け、縁に模様をつける。 ステップ16



Step 17

天板に等間隔に並べ、詰め物が入っている部分と模様を つけた縁をナイフで数か所刺し、空気穴を作る。



Step 18
27 7218

190℃のオーブンで45分~50分焼く。



食べごろと保存方法

当日に常温で食べるのがおすすめ。 冷暗所で保存し、翌日中に食べきってください。



