

～大草原のローラのアップルパイ～より

## アップルパイ

レシピ監修 エコール 辻 東京 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コ分 ～

#### <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

## 生地を作る

### Step 1 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。



### Step 3 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い。



### Step 5 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。



### Step 7 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。

### Step 8 ステップ8

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。



Step 9  
ステップ9

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

Step 10  
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。



Step 11  
ステップ11

くし形のリンゴを薄くスライスして、きび糖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。



Step 12  
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。



Step 13  
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

Step 14  
ステップ14

ステップ9の生地を中心にステップ13の詰め物をスプーン1杯分のせる。



Step 15  
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。



Step16  
ステップ16

焼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。



Step17  
ステップ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。



Step18  
ステップ18

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。