

# APPLE PIE

## 材料

### 生地

- ・小麦粉(313g)
- ・塩(小さじ1)
- ・バター(230g)
- ・冷たい水(120ml)

### フィリング

- ・りんご6個
- ・シナモン(小さじ1.5)
- ・砂糖(100g)
- ・ナツメグ(小さじ1/4)
- ・小麦粉(31g)
- ・オールスパイス(小さじ1/4)
- ・レモンジュース(15 ml)
- ・卵

### パイの生地

冷たいバターと水がなぜかと言うと、焼く前にバターが溶けてしまうとパイ生地の中に空気の層ができないからです。バターが溶けないように生地へ練り込むことで、オーブンでパイを焼いたときに、バターが溶けた部分に空気が入り、生地を層に分割してさくさくな生地になります。

1. 大きいボウルで小麦粉(313g)と塩(小さじ1)を混ぜ込む。
2. バター(230g)を立方体に切って、ボウルに入れる。
3. 二つのフォークでバターは豆のサイズになるまで切り混ぜる。
4. 120mlの水に氷を入れる。氷が溶けてからまた120mlを測る。冷たい水は15 ml(小さじ1) ずつにボールに入れる。15 mlを入れてからスパチュラで混ぜる。
5. 小麦粉をまぶした台の上にボウルの中身を置く。手は小麦粉でコーティングしてひとかたまりにする。
6. 出来た生地を半分に切って、ディスクを二枚作る。生地のディスクをラップして、冷蔵庫に入れる。

### アップルパイフィリング

1. りんごをスライスして(6-7mm)、大きいボウルに入れる。
2. りんごのボウルに砂糖(100g)、小麦粉(31g)、レモンジュース(15 ml)、シナモン(小さじ1.5)、ナツメグ(小さじ1/4)、オールスパイス(小さじ1/4)を入れて混ぜる。

### パイを焼く

1. オーブンを予熱する。(200°C)
2. 小麦粉をまぶした台の上に生地2枚は直径30センチになるまで伸ばす。
3. パイ皿に生地一枚を型の大きさぐらいに伸ばす。
4. フィリングを入れる。あと一枚の生地は幅1.5センチぐらいの短冊になるように切ります。網目を作る。
5. 混ぜた卵を生地の上に塗る。砂糖をちょっとだけ掛ける。
6. 50分オーブンに焼く。(25分後焦げないようにホイルをカバーとしてパイに載せる)最後の3-5分ホイルなしで焼く。