

# Amerikansk äppelpaj

## Ingredienser

### Botten

250 g Smör  
6 dl Vetemjöl  
1 tsk Salt  
1 msk Socker  
1 st Ägg  
5 msk Kallt vatten

### Fyllning

2 kg Grönt äpple (Granny Smith)  
50 g Smör  
1 msk Kanel  
1 dl Farinsocker  
1 msk Vetemjöl  
0,5 tsk Malen ingefära  
0,5 tsk Malen muskotnöt  
0,5 tsk Salt

### Pensling

1 st Ägg  
1 msk Grädde

En äppelpaj som inte är för söt, men har desto mera kryddor.

**Förberedelsetid:** 01:30

**Tillagningstid:** 01:00

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 12

## Tillagning

### Botten

1. Bryn smöret i en liten kastrull på hög värme cirka 5 minuter. Se till att det inte bränns. Häll över i en skål och låt stelna i frysen i en timme.
2. Skär det stelnade brynta smöret i små kuber.
3. Mät upp vetemjölet och häll i en matberedare tillsammans med saltet. Pulsera ett par gånger och tillsätt därefter smörkuberna. Kör tills blandningen liknar ett grovt mjöl.
4. Vispa ihop ägg och vatten i en liten skål. Tillsätt en matsked i taget av äggblandningen till mjölblandningen och kör tills det formats en deg.

5.  
Håll ut degen på ett mjölat bakbord och knåda 3-4 gånger. Dela degen i två delar, rulla dem till runda bollar och platta därefter ut till två runda plattor. Linda in plattorna skilt i plastfolie och ställ i kylskåp för minst 30 minuter.

#### Fyllning

1.  
Skala och skiva äpplena. Klicka smöret i en traktörpanna och stek äppelskivorna cirka 5 minuter tills de blivit mjuka. Håll över på ett bakplåtspapper och låt svalna.

2.  
Blanda ihop samtliga kryddor i en skål och strö över de stekta svala äppelskivorna. Se till att rör om ordentligt så att alla skivor är täckta av kryddblandningen.

#### Sammanställning

1.  
Ta fram degskivorna och kavla ut till stora runda plattor tills de är lite under en centimeter tjocka och kring 35 cm i diameter. Smörj en pajform med 24 cm diameter med smör och lyft en av de kavlade degplattorna in i formen. Se till att degen kommer ända upp till kanterna. Nagga botten med en gaffel.

2.  
Håll äppelfyllning i pajformen, den kommer att bli helt full så använd en sked för att platta till toppen till ett jämnt lager.

3.  
Skär långa, cirka två centimeter breda strimlor av den andra kavlade degplattan. Lägg hälften av skivorna lodrätt och parallellt mot varandra över pajen. Ta därefter en strimla i taget och trä varannan över och varannan under de strimlor som redan finns. Upprepa med alla resterande strimlor tills det bildats ett flätat mönster. Skär bort överlopps deg som hänger över kanterna. Ställ pajen i kallt i 30 minuter.

4.  
Värm ugnen till 225 grader.

5.  
Ta fram pajen. Vispa ihop ägget med grädden och pensla hela pajen med blandningen. Grädda pajen i 20 minuter på ugnens mellersta fals. Sänk därefter temperaturen till 190 grader och grädda i 20 minuter. Täck pajen med aluminiumfolie för att den inte ska bli för mörk, och grädda i ytterligare 20 minuter.

6.  
Låt pajen svalna 30 minuter innan servering. Servera med vaniljglass.