



Dutch apple pie, o pie de manzana con topping de crumble

Por sabores, Frutales, Por fecha especial o temporada

Ingredientes

Para la base

- 315 g (2 1/2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 1 tsp de sal
- 90 g (6 cucharadas) de mantequilla sin sal, fría y cortada en cubos muy pequeños
- 155 g (3/4 taza) de manteca vegetal, fría y cortada en cubos muy pequeños
- 120 ml (1/2 taza) de agua muy fría

Para el relleno

- 115 g (1/2 taza) de mantequilla
- 45 g (3 cucharadas) de harina de trigo para múltiples usos
- 60 ml (1/4 taza) de agua
- 200 g (1 taza) de azúcar
- 2 tsp de canela molida
- 8 manzanas (yo uso manzanas verdes), peladas, descorazonadas y cortadas en láminas de aproximadamente 1/2 centímetro

Para el topping

- 115 g (1/2 taza) de mantequilla
- 125 g (1 taza) de harina de trigo para múltiples usos
- 135 g (2/3 taza) de azúcar morena (puede sustituirse por la misma cantidad de azúcar blanca regular)
- 1 tsp de canela molida

Preparación

- Primero se prepara la masa para la base (con la receta de la base alcanza para cubrir un molde de entre 24 y 27 centímetros de diámetro). Para esto, mezclar la harina y la sal en un bowl grande. Agregar la mantequilla y la manteca, y batir a velocidad media hasta que la mezcla tome un color y textura similares a los de la arena, tratando siempre de que no queden grumos demasiado grandes de mantequilla y trabajando rápido para mantener siempre fríos los ingredientes.
- Agregar el agua cucharada a cucharada e ir batiendo, evitando agregar más de la que se necesita, hay que dejar de agregar agua cuando comienzan a formarse como grumos grandes de masa;

generalmente, yo uso entre 1/3 y 1/2 taza de agua.

- Si se tiene una batidora de pedestal, seguir batiendo hasta que se tenga una masa homogénea. Si se tiene una batidora eléctrica manual será mejor terminar el proceso de amasado manualmente. Recordar que debe trabajarse rápido para evitar que se caliente demasiado. La masa debe quedar lisa y no muy pegajosa. Hacer una bola y luego, con un rodillo, aplastar y estirar cada parte hasta tener un disco que cubra el fondo y las paredes de un molde redondo de entre 24 y 27 centímetros de diámetro. Recordar mantener un poco de harina en la superficie sobre la cual se está estirando la masa para que no se pegue. Puede sobrar un poco de masa que puede usarse para hacer decoraciones en los bordes y/o superficie del pie.
- Envolver el disco de masa con film plástico transparente de cocina y llevar a la nevera por aproximadamente 1 hora.
- Cuando la masa se haya enfriado, precalentar el horno a 220 °C y proceder a preparar el relleno.
- Para el relleno, colocar la mantequilla en una olla o cacerola mediana y llevar a la cocina a fuego medio hasta que se derrita. Añadir la harina y remover con una espátula de goma hasta formar una pasta espesa. Agregar el agua, el azúcar y la canela y remover hasta que hierva. Reducir el fuego al mínimo y dejar cocinar por 5 minutos más.
- Colocar el disco de masa en el fondo del molde con mucho cuidado, usando los nudillos para asegurar que la masa llegue bien a todas las esquinas y que alcanza la parte superior del mismo. Agregar las manzanas peladas, descorazonadas y cortadas encima de la masa colocada anteriormente en el molde. Verter con cuidado y uniformemente toda la mezcla de mantequilla y azúcar hecha previamente encima de las manzanas.
- Por último, preparar el topping. Para esto, colocar todos los ingredientes en un bowl apto para batidora y mezclar hasta tener migas grandes y una preparación con una textura similar a la arena. Distribuir el topping por toda la superficie del pie.
- Llevar al horno precalentado por 15 minutos. Al pasar este tiempo, reducir la temperatura a 180 grados centígrados y continuar horneando por 45 minutos más.
- Al sacar del horno, dejar enfriar por al menos 2 horas antes de servir.
- Mantener en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/8109>