

EPLEPAI

INGREDIENSER, paideig:

- 125 g smør/margarin
- 1 dl rårørsukker
- 1 egg
- 2 ss vann
- 1,5 ts bakepulver
- 230 g finmalt spelt, emmer eller dala landhvete

INGREDIENSER, fyll:

- 1 kg epler
- 0,5 - 1 ts kanel
- 0,5 dl rårørsukker (evt. kokosblomstsukker)



FRAMGANGSMÅTE:

- Rør smør og rårørsukker til en luftig masse. Rør deretter inn egg og vann, mel og bakepulver.
- La deigen stå kaldt i 30 minutter, så den blir lett å jobbe med.
- Smør formen litt.
- Ha mel på bakebordet. Kjevle 2/3 av deigen ut slik at den dekker bunn og kanter i paiformen.
- Løft deigen over i formen ved hjelp av kjevla. Klem deigen godt ut i kanten og ned i bunnen av formen.
- Skjær ut kjernehuset på eplene. Skrell eplene om du vil. Skjær dem så i tynne båter, og legg epleskiver/båter og sukker lagvis oppå paideigen i formen. Dryss også litt kanel imellom lagene.
- Kjevle resten av deigen til en oval leiv. Skjær strimler av leiven, ca. 2 cm brede.
- Legg deigstrimlene i gitter over fyllet. Legg til slutt en strimmel langs kanten på paien.
- Pensle gitteret med et sammenvispet egg.
- Sett paien i varm ovn, og stek den på nederste rille til eplene er møre og deigen gyllenbrun, dvs. nærmere 40 minutter på 220 grader.