



Pay de manzana en molde



the Smart Oven® Air Fryer Pro
con funciones para freír por aire
y deshidratar

Breville®

Pay de manzana de base gruesa

 *Tiempo de preparación: 1 minutos + 30 minutos de reposo, tiempo de cocción: 1 hora y 15 minutos + 2 horas para enfriar*

 *Para 8 porciones*

Masa

*2¾ tazas (360 g) de harina para todo uso
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de sal en grano
1 taza (225 g) de mantequilla fría sin sal,
cortada en cubos de ½" (1 cm)
½ taza (120 ml) de agua muy helada*

Relleno

*2.3 kg de manzanas, peladas, sin corazón
y en rodajas de 5 mm de grosor (puede
usar una o más variedades ácidas
y de textura fuerte como Granny Smith,
Pink Lady o Honeycrisp)
1 taza (200 g) de azúcar, dividida*

*½ taza (100 g) de azúcar moreno oscura
1½ cucharaditas de canela molida
½ cucharadita de nuez moscada molida
½ cucharadita de pimienta de Jamaica
molida
½ cucharadita de jengibre molido
½ cucharadita de sal en grano
3 cucharadas (45 g) de mantequilla,
divididas
2 cucharadas de fécula de maíz*

Equipamiento especial

*Molde para pay de vidrio de 9 ½" (24 cm)
de largo y 2" (4 cm) de profundidad*

Para la masa

1. En un bol mediano, combine la harina, el azúcar y la sal. Bata hasta que los ingredientes se mezclen bien. Agregue mantequilla y use sus dedos para frotar la mantequilla contra los ingredientes secos. Cuando termine, la mantequilla debería tener el aspecto de hojuelas de maíz. (Si usa un procesador de alimentos Breville, pulse los ingredientes secos para que se combinen, agregue mantequilla y luego pulse unas cuantas veces hasta que la mezcla se asemeje a migas de pan grueso).
2. Agregue el agua helada y trabaje suavemente la masa con las manos hasta que se una. Procure no amasar en exceso. (Si usa un procesador de alimentos Breville, agregue agua helada y presione varias veces hasta que la masa comience a unirse. La masa no debe formar una bola por completo).
3. Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y forme una bola. Divida la masa por la mitad y forme un disco con cada porción. Cubra cada disco con una envoltura de plástico y refrigérelos durante al menos 30 minutos.
4. Prepare el relleno. Mientras se enfría el relleno, extienda la corteza inferior para que llegue a aproximadamente 14" (35 cm) de diámetro y aproximadamente ¼" (3 mm) de espesor. Dóblela suavemente por la mitad y póngala en el fondo del molde para pay. Desdoble la corteza con cuidado. Refrigérela durante al menos 10 minutos antes de agregar el relleno.
5. Mientras se enfría la corteza inferior, extienda la corteza superior. Póngala al centro de una hoja de papel antiadherente. Doble la corteza con delicadeza en cuartos. Use el papel antiadherente para cerrar la corteza doblada. Refrigere durante al menos 10 minutos.

Para el relleno

1. En un bol pequeño, mezcle $\frac{1}{2}$ taza (100 g) de azúcar, azúcar moreno, especias, sal y fécula de maíz. Reserve.
2. Caliente una olla de cocción lenta a fuego medio. Agregue la mitad de la mantequilla y caliéntela hasta que se derrita. Agregue las rodajas de manzana y la $\frac{1}{2}$ taza (100 g) restante de azúcar. Luego mezcle los ingredientes y cubra la superficie uniformemente. Cocine las manzanas a fuego medio durante 10 a 20 minutos para que se ablanden un poco, revolviendo suavemente y con frecuencia para asegurar una cocción uniforme. (Cocinar las manzanas previamente con azúcar las encogerá y ayudará a prevenir que aparezca el gran espacio vacío que a menudo se forma debajo de la corteza horneada).
3. Cuando las manzanas estén blandas, use la tapa para escurrir el líquido de la bandeja y deséchelo. Agregue la mantequilla restante y revuelva para cubrir las manzanas de manera uniforme. Extienda las manzanas en una bandeja para hornear con borde en una capa poco profunda y deje que se enfríen a temperatura ambiente. Deje la olla de cocción lenta a un lado, pero no la lave.
4. Una vez que las manzanas se hayan enfriado, vuelva a colocarlas en la olla de cocción lenta y espolvoree con la mezcla de azúcar, especias y fécula de maíz. Revuelva para cubrir las manzanas de manera uniforme.

Para armar

1. Retire el molde para pay con corteza y la corteza superior del refrigerador. Deje la corteza superior a un lado. Llène uniformemente el molde para pay con las manzanas preparadas.

2. Retire la corteza superior que cortó en cuartos del papel antiadherente y centre la punta en la parte superior del pay. Despliegue con cuidado la corteza, asegurándose de que esté flexible y no empiece a agrietarse. (Si la corteza está demasiado fría como para desplegarse sin que se agriete, espere otros 2 o 3 minutos para desplegarla).
3. Use tijeras de cocina o un cuchillo afilado para recortar uniformemente ambas cortezas de modo que 1 cm se extienda más allá del borde. Ahora doble los bordes. Refrigere el pay durante 15 minutos o déjelo en el congelador durante 10 minutos para reafirmar la corteza. Antes de hornear, use un cuchillo afilado para cortar 4 o 5 ranuras de 2" (5 cm) de largo en la corteza de arriba para que el vapor pueda salir.

Para hornear

1. Inserte la rejilla en la posición número 8. Seleccione el programa BAKE/350 °F/ CONVECTION (Hornear/175 °C/ Convección) para que funcione durante 1 hora y 15 minutos. Luego habilite el recordatorio de girar.
2. Ponga el pay en el molde para pizza incluido u otra bandeja para hornear y hornee por 1 hora y 15 minutos hasta que la corteza esté crujiente y dorada y los jugos burbujeen. Gire el pay con cuidado cuando el recordatorio de girar lo indique.
3. Retire el pay del horno y déjelo enfriar sobre una rejilla durante al menos 2 horas antes de servir.

Consejo

Cubra el molde para pizza con papel aluminio por si los jugos llegan a salir durante la cocción.