

Amerikkalainen omenapiirakka Kinuskikissan tapaan

Taikina:

5 dl vehnä jauhoja
1 rkl sokeria
½ tl suolaa
175 g voita
¾ dl vettä

Täyte:

800 g omenoita
1 ½ dl fariinisokeria
1 ½ rkl maissitärkkelystä
2 ½ tl kanelia
¼ tl muskottipähkinää
sitruunamehua
(1 sitruunan kuoriraaste)

Voiteluun:

1 muna

1. Yhdistä pohjan kuivat aineet keskenään. Nypi sekaisin voin kanssa. Lisää lopuksi vesi ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Muotoile taikinasta tiivis möykky. Suojaa kelmulla ja laita jääkaappiin noin tunniksi.
2. Valmista sillä välin täyte. Kuori omenat ja poista omenankodat. Leikkaa omenat ohuiksi viipaleiksi. Purista päälle sitruunamehua estämään omenoiden tummuminen tai lisää sitruunan kuoriraaste joukkoon. Yhdistä fariinisokeri, maissitärkkelys ja mausteet. Sekoita omenaviipaleiden joukkoon.
3. Erotta taikinasta kolmasosa ja säästä se ristikkoon. Kauli loput jauhoja apuna käyttäen leivinpaperin päälle ohueksi ympyräksi. Kippaa voidellun piirakkavuonan (halkaisija 24 cm) pohjalle. Muotoile reunoja vasten. Anna ylimääräisen taikinan pudota vuonan ulkopuolelle. Levitä päälle omenatäyte.
4. Kauli ristikkotaikina jauhoja apuna käyttäen ohueksi levyksi. Leikkaa noin 1,5 cm leveiksi suikaleiksi.
5. Aseta suikaleita täytteen päälle vaakasuuntaan. Käännä joka toinen suikale puolivälistä kaksinkerroin ja laita loppujen päälle pystysuoraan yksi suikale. Käännä suikaleet takaisin, jotta pystysuora suikale jää niiden alle. Käännä jälleen vaakasuorista suikaleista joka toinen kaksinkerroin – nyt eri suikaleet kuin viimeksi. Jatka näin kunnes saat aikaan kauniin ristikon piirakan päälle.
6. Tasoita vuonan reunan yli ulottuva taikina siistiksi. Nipistä reuna aaltoilevaksi kahden sormen avulla tai painele siihen haarukalla kuviota.
7. Voitele taikinapinta munalla. Paista piirakkaa 200 asteessa uunin alatasolla noin 50 minuuttia, kunnes omenat ovat pehmenneet. Suojaa pinta foliolla, kun se on saanut kevyesti väriä.