

אוכל זה טעים

העניין העממי

פאי לימון

מרכיבים

לבצק

- 1 ורבע כוסות קמח
- 1 וחצי כפות סוכר
- 100 גרם חמאה קרה מאוד חתוכה לקוביות [113 גרם למדקדקים]
- 2 כפות מים קרים מאוד
- 1 חלמון ביצה טרוף

למלית

- 4 ביצים גדולות
- שלושת רבעי כוס עד 1 כוס סוכר [תלוי בכך]
- חצי מיכל שמנת חמוצה [לא משנה כמה אחוזי שומן]
- חצי כוס מיץ לימון טרי [בערך 3 לימונים סחוטים]
- קמצוץ מלח

הכנה

המתכון מתאים לתבנית פאי בינונית

במעבד מזון מערבבים את הקמח והסוכר. מוסיפים את החמאה הקרה ומפעילים את המעבד לכמה פולסים קצרים עד שהחמאה והקמח מתערבבים (לא יותר מדי). מוסיפים את המים הקרים ואת הביצה תוך כדי שהמעבד עובד ומעבדים כחצי דקה. תשתדלו לא לעבד את הבצק יותר מדי, כדי שלא יהיה קשה וישמור על פריכות בזמן האפייה. (את כל השלבים האלו ניתן לעשות גם בלי מעבד מזון בקערה ועם הרבה רצון טוב)

הבצק לא צריך להתכדרר מסביב ללהב כמו כדור, אלא פשוט להחזיק את עצמו כשאתם צובטים אותו.

מניחים את הבצק (כשהוא עדיין פירורי ולא מגובש) על ניילון נצמד ובעזרת השוליים אוספים את הכל לכדור. אפשר לעשות את זה גם על השיש, אבל עדיף על הניילון – כך לא נוגעים יותר מדי בבצק, מחממים אותו וגורמים לחמאה להתפזר באופן לא אחיד בתוך הבצק – מה שיגרום לבצק פחות פריך.

מעצבים לכדור (ולא לפיתה, זה חשוב) ומעבירים למקרר לשעה לפחות.

כאשר הבצק קר ומוכן, אפשר להתחיל להתאים אותו לתבנית הפאי. במקום לרדד אותו על השיש ולהעביר את הבצק לתבנית, פשוט מגררים אותו על מגררת גסה ומדביקים אותו לתבנית.

מהדקים את פיסות הבצק לתבנית ומנסים לשטח ולישר אותו כמה שאפשר עם תחתית של כוס.

מחזירים את הבצק למקרר כדי שיתקרר שוב (כחצי שעה) ובינתיים מחממים תנור לחום של 220°C.

אופים את הבצק אפייה עיוורת: כאשר יש פאי שהמילוי שלו לא צריך אפייה ארוכה מדי, אופים קודם כל את הבצק כמעט עד הסוף, ואז מוסיפים את המילוי וממשיכים לאפות.

אחרי שהבצק קר – מחוררים עם מזלג את משטח הבצק ומניחים עליו נייר כסף או נייר אפייה עם משקולות אפייה. למי שאין משקולות כאלו (אחד הדברים המיותרים במטבח) יכול להשתמש באיזושח קטניה יבשה. אנחנו משתמשים בשעועית אדומה. כאשר אתם מסיימים עם השעועית, אפשר להחזיק אותה בצננת ולהשתמש בה כמשקולות שוב ושוב. המשקולות לא מאפשרות לבצק להתקמר ולעלות בזמן האפייה, דבר היוצר גיבנת מעצבנת באמצע הפאי.

אופים כעשרים דקות עם המשקולות, ועוד כעשר דקות (פלוס מינוס) בלי המשקולות – עד שהבצק מזהיב. מצננים קלות.

בינתיים מכינים את המלית: מקציפים בקערה את כל חומרי המלית.

מוסיפים לבצק האפוי ומחזירים לתנור ל-25-35 דקות אפייה בתנור שחומו הונמך ל-180°C.

מקררים לחלוטין לפני ההגשה