

אוכל זה טעים

המזון המזין והמאוזן

פאי דובדבנים

מרכיבים

לבצק

2 וחצי כוסות קמח

כפית מלח

כפית סוכר

200 גרם חמאה

רבע עד חצי כוס מים קרים מאוד (תלוי בעונה)

למילוי

900 גרם דובדבנים מגולענים

חצי כוס סוכר

2 כפות קורנפלור

2 כפות מיץ לימון טרי

חלמון ביצה להברשה

כף סוכר לפיזור לפני האפייה

הכנה

הסוד להכנת בצק פריך טוב הוא לצנן מראש את כל המרכיבים (המהדרין מצננים גם את הקמח, אבל אנחנו לא מהדרין) והכי חשוב לא לעבד אותו ולא להתעסק איתו יותר מדי. במעבד מזון שמים את הקמח והמלח. עושים פולס קצר כדי שהמלח והקמח יתערבבו ומוספים את החמאה. מעבדים עיבוד קצר של 10-15 שניות עד שהחמאה מתפוררת, אבל עדיין אפשר לראות חתיכות גסות יותר שלה. מי שאין לו בבית מעבד מזון יכול בהחלט להכין את הבצק בקערה גדולה, אבל קחו בחשבון שצריך קצת יותר עבודה לפורר בידיים את החמאה לפירורים בגודל של אפון.

דרך הפתח העליון של מעבד המזון מזרזפים פנימה את המים תוך כדי שהמכונה עובדת. מעבדים הכל ביחד כחצי דקה (לא יותר). הבצק לא צריך להתגלגל כמו כדור מסביב ללהב כמו שרואים לפעמים בתוכניות בישול אלא פשוט להחזיק את עצמו, אפילו שהוא עדיין מעט פירורי. אם צובטים חתיכה קטנה ממנו, היא אמורה להחזיק ולהפוך למקשה אחת. אם היא מתפוררת בין האצבעות, מוסיפים עוד קצת מים (משהו כמו כפית או שתיים) ומעבדים לכמה שניות. תשתדלו לא להרטיב את הבצק יותר מדי כדי שלא יצא לכם סמרטוטי.

מתכון מהבלוג "אוכל זה טעים" – <http://www.zetaim.com>

רשיון שימוש ייחוס-שימוש לא מסחרי 2.5 ישראל by-nc-sa

שופכים את הבצק ממעבד המזון אל השיש ומעבדים אותו קצת בידיים. מחברים את כל הפירורים ביחד ויוצרים שתי דיסקיות שאותן עוטפים בניילון נצמד ומעברים לקירור במקרר, כדי שהבצק יתגבש והחמאה שבתוכו תצטנן, מה שייתן לבצק את הפריכות. המינימום של הקירור הוא שעה, אבל הבצק יכול להיות במקרר אפילו שלושה ימים (או שלושה חודשים במקפיא!) רק קחו בחשבון שהוא יהיה **מאוד** קשה כשתוציאו אותו החוצה (לא משהו שכמה מכות טובות עם המערוך על הבצק לא יפתרו).

מערבבים היטב בקערה את הדובדבנים, הסוכר, הקורנפלור ומיץ הלימון. מניחים בצד.

מוציאים מהמקרר את אחת מדיסקיות הבצק. על משטח מקומח מרדדים את הבצק לעיגול שקוטרו כ-35 סנטימטר (בהתאם לתבנית שבה אתם משתמשים, המטרה היא שהעיגול יהיה קצת יותר גדול מהתבנית). אל תפחדו מהרידוד, כל עוד המשטח והמערוך מקומחים, שום דבר לא יידבק. תדאגו לרדד את הבצק בצורה אחידה (שלא יהיה צד אחד דק וצד שני שמנמן), סובבו אותו כל כמה רידודים בתשעים מעלות כדי לשמור על צורת עיגול. אם הבצק נשבר או נקרע, זה לא נורא, פשוט תלושו אותו מחדש לצורת דיסקית, תקררו אותו במשך כמה דקות ותתחילו מהתחלה. הסוד הוא לא לפחד מהבצק – הוא צריך לפחד מכם!

את הבצק המרודד מעבירים לתבנית בעזרת הידיים או על ידי גלגולו על מערוך ודה-גלגולו על התבנית. מסדרים אותו בעדינות בתוך התבנית ועל השוליים (אל תמתחו אותו יותר מדי). בעזרת סכין או מספריים גוזרים את שאריות הבצק מהשוליים כך שישאר 1-2 סנטימטרים של שוליים.

שופכים את הדובדבנים לתוך התבנית. הקורנפלור אמור להסמיך את מיצי הדובדבנים, אבל אם אתם מרגישים שיש יותר מדי נוזלים בקערה, תשאירו חלק מאחור.

מוציאים את הדסקית השניה של הבצק מהמקרר. מרדדים לאותו גודל של הדיסקית הראשונה. בעזרת סכין חדה וסרגל (נקי! שמשתמשים בו רק במטבח!) חותכים רצועות בצק ברוחב של 3-4 סנטימטרים. שוזרים את הרצועות בשתי וערב על הפאי. בעזרת סכין או מספריים גוזרים את הקצוות ומהדקים את שולי הבצק בעזרת מזלג (או כל צורת הידוק אחרת שסבתכם האמריקאית לימדה אתכם).

מושחים את הבצק בחלמון ביצה ומפזרים סוכר. מכניסים לתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 200°C כשהרשת בחלק הכי נמוך בתנור. כדאי להניח את הפאי על תכנית נוספת כי רוב הסיכויים שמיצים יבעבעו ויישפכו קצת למטה. אופים 60-70 דקות, עד שהנוזלים מבעבעים. לאחר 40 דקות של אפייה מכסים את הפאי בנייר כסף כדי שהחלק העליון לא יישרף.

מצננים את הפאי עד שיגיע לטמפרטורת החדר, בערך שלוש שעות ואוכלים!