
 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  190 °C 

Sposób przygotowania:

1. Okrągła forma do "pie" o ok. 25cm średnicy.
2. Ciasto na pie wg Bajaderki: 2 1/2 szklanki mąki, 170 g zimnej Kasi pokrojonej w kostkę, 2 łyżki cukru, szczypta soli, 55 g zimnej Kasi do pieczenia pokrojonej na kawałki, 1 jajko, lodowato zimna woda - około 3 łyżek.
3. Nadzienie: 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 1/3 szklanki białego cukru, 1/3 szklanki cukru brązowego ciemnego, skórka otarta z 1/2 cytryny, po 1/4 łyżeczki zmielonego cynamonu, gałki muskatołowej i goździków, 1,5 kg jabłek obranych i pokrojonych w dość cienkie plasterki, sok z 1/2 cytryny.
4. Ciasto: Pierwsze 4 składniki posiekać razem w malakserze, dodać shortening i posiekać, aż utworzą się grube grudki.
5. Jajko rozbełtać z 2 łyżkami wody, dodać do ciasta - ubić, aż ciasto utworzy duże wilgotne kawałki, jeżeli potrzeba (ciasto jest za suche), dodać trochę pozostałej wody.
6. Powstałą kulę podzielić na 2 części, rozplaszczyc, zawinąć i schłodzić przynajmniej godzinę.
7. Nadzienie: Mieszmamy w dużej misce 4 pierwsze składniki i przyprawy.
8. Jabłka skrapiamy sokiem z cytryny i mieszmamy z sybkimi składnikami w misce.
9. Wylepiamy formę do pie 1/2 rozwałkowanego ciasta.
10. Nakładamy na nie wymieszane składniki nadzienia i przykrywamy "siatką" z reszty ciasta.
11. Dokładnie zlepimy brzegi.
12. Pieczemy 50 min. do 1 godz. w 190 stopniach. Możemy również przykryć pie pełnym płatem kruchego ciasta.
13. Po zlepieniu brzegów trzeba w kilku miejscach naciąć wierzch, żeby para miała którądy uciec w czasie pieczenia.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 170 gramów
- mąka pszenna - 2.5 szklanki
- sól - 1 szczypta
- cukier - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 55 gramów
- woda z kwiatu pomarańczy - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 0.33 szklanek
- jabłko - 1.5 kilogramów
- cynamon - 0.25 łyżeczek
- mielone goździki - 0.25 łyżeczek
- gałka muskatołowa - 0.25 łyżeczek
- sok z cytryny - 1 sztuka
- skórka z 1 cytryny - 1 szczypta
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier brązowy - 0.33 szklanek