

## Eplepai

### Ingredienser

1,8 liter skrelte og oppdelte epler  
sitronsaft (omtrent 1-2 ss)  
1,7 dl hvitt sukker  
1,5 ts kanel  
1/8 teskje muskat  
2 ss hvetemel  
1-2 ss smeltet smør (valgfritt)

### Fremgangsmåte

Forvarm stekeovnen til 190 grader. Hell sitronsaften over de oppdelte eplebitene og vend. Bland alle de tørre ingrediensene i en egen skål og tilsett dem i eplene. Legg blandingen i en ustekt paideig du har gjort klar. Hell smeltet smør over eplene (valgfritt). Stek i 60-75 minutter til eplene er klare. Du må kanskje tildekke paien med aluminiumsfolie for å forhindre at paien blir for brun.

*“Og jeg sitter på terrassen og begynner å dele opp denne eplepaien og spise den.”*

## Smuldrelukk

### Ingredienser

4,8 dl hvetemel  
3,2 dl sukker  
1,8 dl mykt smør

### Fremgangsmåte

Bland hvetemel og sukker. Bland inn smør til det er jevnt fordelt og det danner seg små smuler. Dryss over eplene i paien.

## Paideig

### Ingredienser

3,5 dl hvetemel  
1 ts kosher-salt

115 g avkjølt, usaltet smør delt i terninger  
4 ss isvann

### Fremgangsmåte

Bland hvetemel og salt i en stor bolle. Ha smøret over hvetemelet og bruk en mikser eller fingrene dine til å kna smøret inn i hvetemelet til det er godt blandet og de største bitene er på størrelse med små erter. Sprinkle vannet gradvis over, mens du bruker en slikkepott eller hendene dine til å vispe til deigen setter seg. Deigen skal ikke være vassen eller våt. Form deigen til en flat ball. Pakk den godt inn i plastfolie og ha den i kjøleskapet i minst 1 time. (Deigen kan pakkes godt inn og fryses i opptil 1 måned. Tin den i kjøleskapet før du bruker den.) Dekk kjøkkenbenken med et tynt lag hvetemel og kjevle ut deigen til en diameter som er omtrent 6 centimeter større enn en 23 cm paiform. Legg deigen i paiformen og dytt den forsiktig inn i kantene. Form deigkanten i jevn høyde rundt hele formen i cirka 1,3 cm høyde og brett den inn på toppen. Bruk fingrene dine til å forme deigen rundt toppen av kanten på formen. Sett i kjøleskapet i 1 time.

*“Nå, jeg liker kanskje kirsebærpai, og du liker eple, men begge spiser vi pai.”*