

Foietaj cu mere

Chifle dulci din foietaj cu aluat dospit, cu mere și stafide

20 bucăți



grad de dificultate mediu

● up to 60 Min.



Ingrediente:

Foietajul din aluat dospit:

- 1 Hârtie de copt
- 1 Mixer
- 375 g făină
- 1 plic Drojdie Dr. Oetker
- 50 g zahăr
- 1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
- 1 vârf de cuțit sare
- 1 ou mărime M
- 50 g unt moale
- 200 ml lapte rece (de la frigider)
- 150 g unt de la frigider

Umplutura:

- 600 g mere
- 75 g Stafide aurii Dr. Oetker
- 2 plicuri Zahăr cu scorțișoară Dr. Oetker

Pentru ungere și presărare:

- 1 plic Zahăr cu scorțișoară Dr. Oetker
- 100 g gem de caise

1 Foietajul din aluat dospit:

Se amestecă cu grijă făina și drojdia într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor, cu excepția celor 150 g unt și cu mixerul (cu spiralele de frământat) se amestecă la început la viteză mică apoi la viteză maximă, circa 5 minute, până la obținerea unui aluat omogen, neted. Se lasă aluatul să se odihnească 5 minute la temperatura camerei.

- 2 Bucata de 150 g de unt rece se taie în felii subțiri. Pe o suprafață ușor tapetată cu făină se întinde aluatul într-o foaie dreptunghiulară cu laturile de 40 x 25 cm. Jumătate din suprafața foii de aluat (20 x 25 cm) se acoperă cu feliile de unt, lăsând un spațiu liber de cca 1 cm la margini. Se acoperă feliile de unt cu cealaltă jumătate de aluat și se apasă ușor cu un sucitor. Se întinde apoi aluatul din nou într-o foaie dreptunghiulară de 40 x 25 cm. Aceasta se împătorește dinspre laturile mici spre mijloc așa cum se arată în imaginea de mai jos.



- 3 Se mai împătorește o dată ca și cum ai închide o carte și astfel se obțin 4 straturi suprapuse de aluat. Aluatul acoperit se lasă 15 minute în frigider.
- 4 Pachetul de aluat se așază pe cantul laturii lungi pe suprafața de lucru tapetată ușor cu făină și se întinde așa cum s-a arătat mai sus încă o dată. Pachetul de aluat acoperit se lasă alte 15 minute la frigider. Operația se mai repetă o dată și pachetul de aluat, acoperit, se lasă iar 15 minute în frigider. Între timp se tapetează tava de copt cu hârtie de copt și se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 180 °C
Groove/Height: central

5 Umplutura:

Merele se curăță de coajă, se taie în cubulețe mici și se amestecă cu stafidele și cu zahărul cu scorțișoară.

Pe o suprafață ușor tapetată cu făină se întinde aluatul într-o foaie dreptunghiulară de 50 x 40 cm care se taie apoi în pătrate de 10 x 10 cm. Se pune câte o lingură de umplutură în mijlocul fiecărui pătrat de aluat. Apoi se împătoresc peste umplutură două colțuri opuse ale fiecărui pătrat, formând astfel chifle. Acestea se așază în tava de copt, se presară cu zahăr cu scorțișoară apoi se coc pentru 15 minute.

6 Ungerea cu gem de caise:

Chiflele coapte se scot cu tot cu hârtia de copt pe un grătar de bucătărie. Gemul de caise se strecoară printr-o sită într-o oală mică și amestecând continuu se dă în fiert. Cu gemul încă fierbinte se ung chiflele.

Tip from the Test Kitchen

- Va rugăm să țineți cont de condițiile de coacere ale cuptorului dvs. Chiflele sunt mult mai bune dacă sunt servite imediat după coacere (proaspete).