Plommepai



Ingredienser

Mørdeig:
250 g hvetemel
200 g smør
0,5 ts bakepulver
2 ss sukker
1 egg
1-2 ss vann (se tips)

Pynt:
1 stor kurv plommer
sukker

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til mørdeigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Hvis du synes at deigen virker tørr: Prøv med 1 ss vann først. Er deigen fortsatt for tørr, tilsetter du 1 ss vann til. (Har du ikke food processor, blander du først de tørre ingrediensene. Smuldre i smøret. Ha så i egg og vann og kan deigen raskt sammen.)

Klem deigen utover i en godt smurt paiform (26-28 cm i diameter). Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen og sett formen i kjøleskapet i 30 minutter (se tips).

Stek paibunnen midt i ovnen ved 175°C i 10 minutter. Ta paien ut av ovnen og fjern forsiktig folien. Øk varmen til 200°C og stek videre til paibunnen begynner å få farge (5-10 minutter til). Ta ut av ovnen.

Del plommene i store båter og fordel tett i tett på bunnen. Dryss over sukker. Stek kaken videre til plommene kjennes myke.

Serveres lunken!

Tips

Dropp vannet i deigen dersom du synes den er bløt nok som den er.

Aluminiumsfolie under forstekingen forhindrer at paibunnen krymper nedover langs kanten under stekingen. Du kan alternativt dekke paibunnen med et stykke bakepapir og fylle opp formen med keramiske bakekuler (eller tørkede erter/bønner). Dette fjernes etter 10 minutters forsteking.

Plommepaien smaker best samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/plommepai