Amerikansk pai med jordbær og rabarbra



Ingredienser

Paideig:
7 dl hvetemel
1 ts salt (se tips)
2 dl matolje (se tips)
6-8 ss melk

Fyll:
3 dl sukker
1 dl hvetemel
0,5 ts muskat
0,5 ts kanel
7 dl rensede, halve jordbær
4,5 dl rensede rabarbra i biter
2 ss smør

På toppen av paien:
2 ss melk
2 ss sukker

Fremgangsmåte

Bland mel og salt. Mål opp mengden olje og melk i et målebeger (ikke rør om). Ha dette i melblandingen. Kna deigen raskt sammen slik at den blir smidig og lar seg kjevle (se tips).

Del deigen i to deler. Kjevle ut halvparten og kle bunn og kanter på en godt smurt paiform (24 cm i diameter).

Til fyllet blandes sukker, mel og krydder i en kjele. Ha i jordbær og rabarbra. La småkoke under omrøring til du får en tykk fruktgrøt (se tips). Avkjøl.

Ha fruktgrøten i paiformen. Fordel over smøret i klatter. Dekk med resten av paideigen. Du kan enten kjevle den ut og legge på som lokk over hele paien, eller skjære ut remser og lage gittermønster. Hvis du lager helt lokk, må du skjære noen snitt i den som luften kan sive ut fra under stekingen (ellers blåser pailokket seg opp).

Pensle over pailokket med melk og dryss over sukker.

Stek paien på en stekeplate (se tips) midt i ovnen ved 200°C i 40-50 minutter. Avkjøl paien i minst 1 time før servering (se tips).

Tips

Jeg har gjort om litt på oppskriften for å få den til å passe til norske mål. Merk at det er viktig å tilsette saltet fordi det ikke er salt i oljen (annerledes dersom du lager en paideig med smør). Pass på å bruke matolje med nøytral smak, slik som rapsolje eller solsikkeolje. Tilpass mengden melk. Deigen blir fast og seig, men skal kunne kjevles ut (selv om det krever litt tålmodighet). Bruk gjerne en kjevlematte av plast.

Det trengs i prinsippet ikke noe vann i kjelen når du koker fruktgrøten, for både jordbærene og rabarbraen avgir væske ved oppvarmingen. Bruk svak varme i starten. Du kan likevel ha 1 ss vann i kjelen hvis du er redd for at grøten skal svi seg.

Det er lurt å steke paien på stekeplate og ikke rist, fordi det kan dryppe litt av formen.

Paien må avkjøles før servering, slik at fyllet stivner litt.

Paien smaker best samme dag den er laget, selv om den i prinsippet kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikansk-pai-med-jordbaer-og-rabarbra