



## Iso omenanyytti

Aineet: Taikina:  
150 g margariinia tai voita  
4 ½ dl vehnäjauhoja  
1 rkl sokeria  
2 dl kuohukermaa  
½ tl hiivaa  
Täyte:  
2 rkl korppujauhoja  
n. 1 l ohuita omenalohkoja  
1 dl fariinisokeria  
kanelia

- Valmistus:
1. Sekoita käsin pehmeän rasvan joukkoon vehnäjauhot ja sokeri.
  2. Liuota hiiva pariin ruokalusikalliseen kylmää kermaa ja lisää vehnäjauho-rasvaseokseen yhdessä lopun kerman kanssa.
  3. Sekoita taikinaa vain sen verran, että aineet tasoittuvat.
  4. Levitä pala kelmua työpöydälle ja siirrä taikina kelmulle. Pane toinen kelmupala päälle ja painele taikina käsin ohueksi levyksi, näin taikina jähmettyy nopeammin. Anna seistä kylmässä ainakin 20 minuuttia.
  5. Jaa taikina kahteen osaan. Kauli toinen taikina leivinpaperin päällä tai jauhotetulla työpöydällä 30x30 cm:n suuruiseksi levyksi. Tasoita reunat taikinapyörällä. Vedä taikinalevy leivinpapereineen pellille.
  6. Ripottele levyllä korppujauhot ja levitä päälle omenaviipaleet sekä fariinisokeri ja kanelia.
  7. Kauli toinen taikinalevy yhtä suureksi levyksi ja leikkaa reunat tasaisiksi taikinapyörällä. Nosta levy omenien päälle. Sulje reunat haarukalla painaen. Leikkaa pinta taikinapyörällä kulmasta kulmaan ristiin kevyesti painaen. Jos taikinaa jää, ota ohuesta taikinalevystä koristeita piirakan kulmiin ja keskelle.
  8. Ripottele pinnalle sokeria. Paista piirakka 200 asteessa uunin alimmalla ritilätasolla 25-30 minuuttia.