



reteta-video.ro

Placinta cu Mere de Post

Placinta cu mere de post este cea prajitura simpla care ma duce cu gandul la copilărie, la momentele frumoase din casa bunicii. Aceasta era cea mai buna placinta cu mere, la mirosul de scortisoara care umplea casa ei, la zilele fara griji. Si, desi incerc de obicei tot felul de retete, sa zicem mai deosebite, fac ce fac si ma intorc la **placinta cu mere cu foi de casa**, care imi aminteste de parfumul copilăriei. Nu era toamna sau iarna in care bunica sa nu faca de cateva ori o **placinta frageda cu mere**. Mai bine zis, nu era sfarsit de saptamana in care sa nu puna pe masa o prajitura. Se descurca cu ce gasea la indemana, iar in perioada postului cel mai des ne facea, evident, o **placinta simpla cu mere**. Mai ales ca, fiind mai aproape de munte, erau fructele care nu ne lipseau.

Adevarul este ca in acele vremuri era greu sa gasesti ingrediente sofisticate si prajiturile copilăriei noastre par acum banale. De atunci, cand data cand ne era pofta de ceva bun, ea facea un **aluat cu ulei si sifon** si pregatea cea mai buna placinta cu ce gasea prin casa. Nu era nimic pretentios, dar reusea sa faca din cateva ingrediente banale, pe care le avea tot timpul in camera, cea mai frageda foaie de placinta. O umplea, dupa sezon, cu spanac proaspat cules din gradina, cu ciuperci adunate din padure, cu merele cazute din braganza din pom din fata casei, cu unul din dovleci stivuiti in curte, iar iarna cu varza murata din butoi. Daca stau sa ma gandesc bine, era un foietaj de post, desi este mult prea mult spus. Reteta pentru **foile de placinta cu apa minerala si ulei** evident ca a preluat-o si eu. Si-mi amintesc ca intr-o perioada mai grea facea din aceste foi fragede de post chiar si strudele, saratele si cornulete. Pentru multi par povesti din alte vremuri, dar asa era atunci. Greu? Da, insa noi copiii nu simteam, singura noastra grija era sa ne salvam pe maini si sa mancam tot din farfurie. Asa ca, e de inteles de ce genul asta de **placinta cu mere cu aluat fraged** era "prajitura de post" incat bunica o facea o ochii inchisi.

Este o prajitura economica, cum erau si timpurile. Acum, cand dulciurile cu multa crema sunt la moda, cat mai multa ciocolata si o mult zahar, o **prajitura cu mere de post** pare sa nu-si mai gaseasca locul prin bucatarie. Mie insa imi place la fel de mult, chiar mai mult. Desi iubesc orice **prajitura cu mere**, asa cum ati observat.

Stiu, sunt nostalgica! Dar nu are cum sa nu-ti placa! Uneori bunica punea in umplutura de mere si stafide, vanilie, coaja de lamaie si cateva nuci rumenite si maruntite, insa baza era scortisoara. Iar in bucatarie mirosea de lesina de pofta, iar noi trebuia sa asteptam ca **placinta cu mere** sa se raceasca. Chin!!! Pentru ca foaia de placinta, desi este frageda de nici nu ai zice ca este de post, pe masa sta se inmoaie si devine si mai buna. Tin minte ca bunica o facea cu o zi inainte si, dupa ce se racea complet, o punea in camera pentru doua zi dimineata, iar noi tot ne faceam de lucru pe langa ea. Tot speram sa-si faca mila de noi si sa taie un coltisor de **placinta frageda** si aromata. Si, de cele mai multe ori, chiar se intampla asta, ca doar nu putea sa-si lase nepotii fara sa-i rasfete.

Iar m-am intins la vorba, cum se intampla de fiecare data cand fac una din retetele copilăriei. Povestea pe scurt? Aveam niste mere de mama, nu foarte aratoase, dar cele mai gustoase si mai sanatoase. Si era clar ca nu se putea altfel decat sa ajunga intr-o **placinta cu mere simpla**, cu foi facute in casa si cu muuuuulta umplutura. Sunt sigura ca daca o cautati in caietul bunicii sau al mamei, o sa gasiti reteta de **placinta cu mere de post**, poate in linguri (asa cum o am si eu) sau placinta cu mere de post cu apa minerala. Sa va folositi si sa va aduca bucurie!

SFATURI:

1. Pentru placinta cu mere este de preferat sa folosim mere mai tari si nu foarte zemoase: Honeycrisp, Pink Lady, Fuji, Granny Jonagold, Braeburn, Ionatan, Idared sau Florina.
2. Eu am facut placinta cu multa umplutura de mere, insa puteti reduce cantitatea si sa o faceti dupa gustul vostru.
3. Curatam sau nu merele de coaja? Nu este obligatoriu, eu am preferat sa nu le curat si sa le indepartez doar micile pete.
4. Merele pentru placinta trebuie calite? Daca o facem cu multa umplutura, eu va recomand sa le caliti, altfel sucul pe care merele il elibereaza in mod natural, va umezi foile de placinta. La fel si daca folosim mere mai zemoase.
5. Ce arome se pun la placinta cu mere? Merele se potrivesc cel mai bine cu scortisoara, insa mai putem adauga stafide, vanilie, coaja de lamaie sau cateva nuci rumenite si maruntite. Aromele sunt volatile si se adauga dupa ce calim merele.
6. Daca va plac nucile sau daca merele au fost mai zemoase, inainte putem presara peste prima foaie de placinta un strat generos de nuca macinata. Aceasta va absorbe umiditatea din mere si va aduce si un plus de gust.
7. Adaugam zahar in functie de gust si mere.
8. In functie de cat de zemoase sunt merele, calirea lor poate dura mai mult sau mai putin, ale mele in 25 de minute au fost gata.
9. Foaia de aluat cu apa minerala si ulei poate fi folosita pentru orice alta placinta de post: cu dovleac, cu gutui, cu spanac sau ciuperci, iar in zilele cu dezlegare la o **placinta cu peste**.
10. Reteta bunicii mele pentru foile de placinta era in linguri. Ideea este sa folosim aceeași lingura pentru a masura ingredientele, in cazul fainii lingurile sa fie rase, nu cu varf.
11. In functie de faina folosita este posibil sa mai avem nevoie pentru aluatul cu ulei de cam 2 linguri cu faina sau 1-2 linguri cu apa minerala. In final, aluatul trebuie sa fie usor tare, dar elastic, sa poata fi intins usor.
12. Aluatul pentru foile de placinta poate fi facut cu o zi inainte si pastrat in frigider, acoperit. A doua zi il scoatem din frigider cu 10 minute inainte de a intinde foile.
13. Imediat ce scoatem placinta cu mere de post din cuptor, foile sunt crocante, dar a doua zi devin super fragede.

INGREDIENTE PLACINTA CU MERE DE POST

Pentru foile de placinta:

600 g de faina (24 linguri)
300 ml de apa minerala carbogazoasa (20 linguri)
180 ml de ulei de floarea soarelui (12 linguri)
2 linguri cu otet
120 g de faina (6 linguri)
120 ml de ulei de floarea soarelui (8 linguri)
sare
2 linguri cu faina pentru intins aluatul
2 linguri cu ulei

Pentru umplutura de mere:

2,5 kg de mere
180 g de zahar
2 lingurite cu scortisoara
zeama stoarsa de la o lamaie

MOD DE PREPARARE PLACINTA CU MERE DE POST

1. Cum se pregateste umplutura pentru placinta cu mere. Radem merele pe razatoarea mare. Din cand in cand, le stropim cu zeama de lamaie pentru a evita oxidarea. Le punem intr-o cratita antiaderenta si, daca sunt foarte zemoase, le stoarcem de zeama. Adaugam zaharul (puneti exact dupa gustul vostru), amestecam si le calim la foc mediu cam 20-25 minute, pana cand merele sunt moi si se scurge zeama. Din cand in cand, amestecam pentru ca merele sa nu se prinda de cratita. Inchidem aragazul, punem scortisoara peste mere si calite si lasam umplutura sa se raceasca.

2. Cum se pregateste aluatul pentru placinta de post. Punem cei 120 ml de ulei peste cele 120 g de faina si amestecam pana obtinem o pasta pe care o lasam deoparte. Intr-un castron mare punem cele 600 g de faina, turnam apa minerala carbogazoasa (sifon), otetul si cei 180 ml de ulei. Punem un sfert de lingurita cu sare si amestecam, intai cu o lingura sau cu o spatula. Apoi framantam cu mana, pana cand incorporam toata faina, aluatul se strange intr-o bila si este putin tare, dar elastic. Aducem faina de pe margini spre centru, astfel incat sa avem un aluat omogen. Framantam (si, daca este nevoie, mai adaugam faina sau apa) pana cand aluatul pentru placinta se strange si se desprinde complet de pe marginile castronului si de pe mana.

3. Cum se intinde aluatul pentru placinta de post. Presaram faina pe blat si intindem bila de aluat, dinspre centru spre margini, in foaie subtire de aproximativ 35x45 cm. Peste ea punem, din loc in loc, din crema de ulei si faina pe care am facut-o si o intindem usor pe toata suprafata foii. Rulam strans foaia de placinta, incepand de la una din laturile mai mari, o strangem sub forma de melc si o lasam sa se odihneasca acoperita 30 de minute, la frigider.

4. Cum se intind foile de placinta cu ulei si apa minerala. Incalzim cuptorul si presaram faina pe blat. Dupa 30 de minute intindem aluatul in doua bucati, una putin mai mare, iar pe cea mai mica o pastram acoperita. Aducem impreuna capetele fiecarei bucati, incat sa formam cate o bila. Intindem bucata mai mare de aluat fraged, tot dinspre centru spre margini, pana cand avem un dreptunghi cu dimensiunile de circa 38x43 cm (adica dimensiunile tavii pe care o vom folosi plus marginile; tava in care eu am facut placinta cu mere are 30x35 cm si inaltimea de 7 cm). Strangem foaia de placinta pe sucitor, o desfacem deasupra tavii, in care am pus hartie de cofetarie si o aranjam in tava, ridicand-o si pe margini.

5. Cum se face placinta cu mere de post cu foi de casa. Peste foaia din tava punem umplutura de mere racita. Nivelam strans merele, apasandu-l usor. Intindem bucata mai mica de aluat, tot dinspre centru spre margini, intr-o foaie cu dimensiunile de aproximativ 30x35 cm. O strangem pe sucitor si o desfacem deasupra merelor, ca un capac. O aranjam pe toata suprafata, taiem marginile in plus cu putin deasupra placintei, apoi le bagam spre interior cu o furculita, sigiland placinta. Tot cu furculita, intepam prajitura cu mere de post in loc.

6. La ce temperatura si cat timp se coace placinta cu mere? Punem placinta de post in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 20 de minute. Dupa primele 20 de minute o scoatem din cuptor si o ungem cu 2 linguri cu ulei, apoi o punem inapoi pana cand placinta cu mere este frumos rumenita.

7. Servire si pastrare placinta cu mere si aluat fraged de post. Lasam prajitura cu mere sa se raceasca, presaram peste ea pudra si o feliem cu un cutit bine ascutit. Desi este o placinta de post, foaia are multe foite subtiri si a doua zi devine si mai frageda si pastreaza acoperita la temperatura camerei 2 zile sau 3-4 zile in frigider.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Placinta cu Mere de Post cu Aluat Fraged.

POFTA BUNA!