BAKA

Amerikansk pumpapaj

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **120 min** Portioner: **8**

120

Pumpkin Pie - en riktig favoritpaj så här års! Passar perfekt som efterrätt på hösten, till Halloween och till jul.

Den här är bakad på kondenserad mjölk och kryddad med kanel, ingefära, nejlika och muskot. Servera den väl kyld, gärna med kanelgrädde och rostade pecannötter! Pumpapurén kan förberedas ett par dagar i förväg. Även pajdegen kan förberedas i god tid innan.
Välj själv om du vill använda vetemjöl eller siktat dinkelmjöl i pajdegen. Jag har använt dinkel, som är lite snällare mot magen än vanligt vetemjöl.

De malda kryddorna i receptet kan bytas ut mot knappt 2 matskedar egengjord pumpakrydda!

INGREDIENSER

Pajbotten
4 dl siktat dinkelmjöl eller vetemjöl
0.5 dl potatismjöl
0.75 dl florsocker

150 g tärnat kallt smör
1 st ägg
0.5 msk kallt vatten

Fyllning
5 dl pumpapuré
4 st ägg
1 burk sötad kondenserad mjölk
0.75 dl ljust muscovadosocker
1 msk maizena majsstärkelse
3 tsk kanel
1 tsk mald ingefära
0.5 tsk mald nejlika
1 krm mald muskot
0.5 tsk salt
1 tsk vaniljextrakt eller vaniljpulver

Kanelgrädde
3 dl vispgrädde
2 tsk vaniljsocker
2 tsk kanel

Tillbehör
1 dl pecannötter

GÖR SÅ HÄR

1. Pajbotten. Nyp ihop mjöl, potatismjöl, florsocker och smör, för hand eller med maskin till en smulig massa. Tillsätt ägget och vattnet. Arbeta snabbt ihop till en deg, den ska inte knådas. Plasta in och låt vila i kylskåp ca 30 minuter.

2. Kavla ut degen på mjölat bakbord. Täck en pajform med den kavlade degen och tryck till och jämna till kanterna. Nagga botten med en gaffel och låt gärna pajformen stå kallt medan ugnen blir varm. Det minskar risken att degens kanter sjunker ihop när den förgräddas.

3. Värm ugnen till 200 grader och förgrädda pajen i 10 minuter. För att vara säker på att pajdegen inte sjunker ihop under gräddning, kan man klä insidan med aluminiumfolie. Man kan även lägga bakplåtspapper i botten och fylla upp med torkade gula ärtor. Släng inte ärtorna, återanvänd dem nästa gång du förgräddar en paj!

4. Fyllning. Mät upp pumpapurén i en bunke. Blanda muscovadosockret med maizena och kryddor och tillsätt till purén. Rör ner den kondenserade mjölken, äggen ett i taget och vaniljextrakt. Häll fyllningen i pajskalet.

5. Sänk värmen i ugnen till 170 grader och grädda pajen långt ner i ugnen ca 45-60 minuter. Fyllningen ska ha stannat och vara fast när den tas ut ur ugnen. Låt svalna helt.

6. Kanelgrädde. Vispa grädden med socker och kanel. Rosta pecannötterna i en het stekpanna.

7. Servera pajen kyld tillsammans med kanelgrädden och de rostade nötterna. Pudra gärna pajen med lite florsocker.