

## Prebaked Pie Crust *(Joy of Baking)*

Single recipe	Double recipe
170 g all-purpose flour	340g
½ tsp salt	1 tsp
1 tsp granulated white sugar	2 tsp
85 g cold unsalted butter, diced	170g
28 g (2 T) cold shortening (or lard), diced	56g
2-4 T ice cold water	4-8



### Prebaked Pie Crust:

1. In a food processor, place the **flour**, **salt**, and **sugar** and process until combined.
2. Add the **cold butter** and **cold shortening** and pulse until the mixture is crumbly (resembles coarse meal).
3. Pour the **ice water**, one tablespoon at a time, through the feed tube, and pulse just until the dough is moistened and starts to clump together when pinched (it should not be a solid ball of dough).

*The first 3 steps can be done by hand if there is no food processor. First, mix the flour, salt and sugar with a whisk. Add the cold butter in small pieces and use either a pastry blender or a fork to mix until crumbly. Add the ice water in the same way as 3 above, always a small amount at a time until you get the right consistency.*



4. Turn the dough out onto your counter and gather into a ball. Flatten into a (12-cm disk, cover with plastic wrap, and refrigerate for about **30 - 60 minutes**, or until firm enough to roll out.

*(The pastry can be refrigerated for a few days or frozen for a month. If frozen, defrost in the refrigerator overnight before using.)*

5. On a lightly floured surface, roll out the pastry to fit a **20 to 23 cm pie or tart pan**. To prevent the pastry from sticking to the counter and to ensure uniform thickness, keep lifting up and turning the pastry a quarter turn as you roll (*always roll from the center outwards*).

6. When the pastry is rolled to the desired size, lightly roll pastry around your rolling pin, and unroll onto the top of your pie pan. Lightly press the pastry onto the bottom and up the sides of the pan. Trim and flute the edges of the pastry.



7. Cover and chill the pie crust while you preheat the oven to **215°C**.
8. Remove the pie crust from the refrigerator and prick the bottom of the crust with the tines of a fork.
9. Next, lightly butter (or spray with a non-stick vegetable spray) a large round of parchment paper or aluminum foil, and place it, buttered side down, onto the pie crust.
10. Fill with pie weights, beans, or rice and bake the crust for **about 15 minutes** or until the sides of the pastry have started to brown.

11. Remove from oven, remove the parchment and weights. Reduce the oven temperature to **190°C** and continue to bake the crust for **about 10 more minutes** or until the pastry is dry and lightly browned.
12. Remove from oven.
13. To seal the crust, lightly beat one large **egg white** with a pinch of **salt**. Then, with a pastry brush, brush the hot crust with a thin coat of the beaten egg white. Let the crust cool.

Makes 1 - 23 cm pie crust.

### General notes on pastry:

- Have the butter and shortening **very cold** (cut the butter and shortening into small pieces and freeze it for **about 15 minutes**)
- When adding the **ice cold water**, do it one tablespoon at a time, and process (pulse) just until the pastry is moistened (*when you press a little between your thumb and index finger, it just holds together*). It shouldn't be a solid ball of dough
- Gather the pastry into a flat disk, cover with plastic wrap, and refrigerate until firm (**about 30-60 minutes**). (Chilling the pastry makes it easier to roll out and prevents it from shrinking as it bakes.)
- Lightly flour your countertop, rolling pin, and sprinkle a little on the top of dough. If you find the pastry tearing, it may be too cold, so just let it sit at room temperature for a few minutes to warm up.
- If the pastry sticks, maybe it's too warm, so return it to the refrigerator for 5 to 10 minutes.
- Roll the pastry from the center outwards, lifting and turning the pastry every so often, to ensure it is not sticking and is of even thickness (about 3 mm)
- First chill the crust while you preheat the oven.
- Gently roll the pastry around your rolling pin and unroll it on top of your pie pan.
- Gently press the pastry onto the bottom and up the sides of the pan. If possible, don't stretch the pastry as this will cause the pastry to shrink during baking
- Always prick the bottom of the crust with the tines of a fork.
- Next, lightly butter (or spray with a non-stick vegetable spray) a large round of parchment paper or aluminum foil, and place it, buttered/sprayed side down, onto the pie crust. Fill with pie weights, beans, or rice and bake the crust for **about 15 minutes** or until the sides of the pastry have started to brown.
- Remove the parchment paper and weights, and return to a **190°C** oven for **another 10 minutes** or until the pastry is dry and nicely browned.
- Remove from oven and let cool.
- If you want to seal the pastry, lightly beat one large egg white with a pinch of salt, and brush it over the hot pastry.

## 事前に焼いたパイ生地 (Joy of Baking)

シングルレシピ	ダブルレシピ
薄力粉 170g	340g
塩 ½小さじ	小さじ 1
グラニュー糖 1 小さじ	小さじ 2
冷たい無塩バター 85g、さいの目切り	170g
冷たいショートニング(またはラード) 28g (大さじ 2)、さいの目切り	56g
氷水 大さじ 2-4	大さじ 4-8



### 事前に焼いたパイ生地の作り方:

1. フードプロセッサーに薄力粉、塩、砂糖を入れて混ぜます。
2. 冷たいバターと冷たいショートニングを加え、混ぜ合わせてボロボロの状態(粗い食感のような状態)になるまでもみほぐします。
3. 氷水を大さじ 1 ずつフィードチューブから注ぎ、もみほぐして生地が湿り、つまんで塊になり始めるまで混ぜます(固い生地のボールになってはいけません)。

フードプロセッサーがない場合、最初の 3 ステップは手で行うこともできます。まず、薄力粉、塩、砂糖を泡立て器で混ぜます。冷たいバターを小さく切って加え、ペストリーブレンダーやフォークで混ぜてボロボロの状態にします。氷水を同じように少量ずつ加え、適切な固さになるまで混ぜます。



4. 生地をカウンターに出し、ボール状にまとめます。直径約 12 cm の円盤状に平らにし、ラップで包んで冷蔵庫で **30~60 分間**、または固くなるまで冷やします。  
(生地は数日間冷蔵保存できますし、1 か月間冷凍することもできます。冷凍した場合は使用する前日に冷蔵庫で解凍してください。)
5. 軽く粉を振った作業台の上で、生地を **20~23 cm** のパイまたはタルト型に合うように伸ばします。生地がカウンターにくっつかないように、また均一な厚さにするために、伸ばす際には生地を持ち上げて四分の一回転させます(常に中心から外側に向かって伸ばします)。
6. 生地が希望の大きさに伸びたら、生地を麺棒に軽く巻き付けて、パイ型の上に広げます。軽く押して、生地を型の底と側面に押し付けます。余分な部分を切り取り、縁を飾ります。
7. パイ生地を覆い、オーブンを **215°C** に予熱している間に冷蔵します。
8. 冷蔵庫からパイ生地を取り出し、フォークの先で底に穴を開けます。
9. 次に、大きな丸いパーチメント紙またはアルミホイルに軽くバターを塗るか、ノンスティック植物スプレーを軽くスプレーし、バターを塗った面を下にしてパイ生地の上に置きます。
10. パイ重石、豆、または米を詰めて、**約 15 分間**、または生地の側面がきつね色になり始めるまで焼きます。



11. オーブンから取り出し、パーチメント紙と重石を取り除きます。オーブンの温度を **190°C** に下げ、生地が乾燥し、軽くきつね色になるまでさらに**約 10 分間**焼きます。
12. オーブンから取り出します。
13. 生地を密封するために、大きな卵白 1 個を少量の塩と一緒に軽く泡立てます。そして、ペストリーブラシを使って熱い生地に薄く塗ります。

生地を冷まします。23 cm のパイ生地 1 個分が作れます。

### パイ生地に関する注意事項:

- バターとショートニングは非常に冷たくしておきます(バターとショートニングを小さく切り、**約 15 分間**冷凍します)。
- 氷水を加える際は、一度に大さじ 1 ずつ加え、生地が湿り、指で押すとちょうどまとまるまで処理します (**固い生地のボールにはなりません**)。
- 生地を平らな円盤状にまとめ、ラップで包んで冷蔵庫で**約 30-60 分間**冷やします(冷やすことで生地を伸ばしやすくし、焼くときの収縮を防ぎます)。
- 作業台、麺棒、そして生地の上にも軽く粉を振ります。生地が裂ける場合は、冷たすぎるかもしれないので、室温で数分間温めます。
- 生地がくっつく場合は、温かすぎるかもしれないので、冷蔵庫に 5~10 分間戻します。
- 生地を中心から外側に向かって伸ばし、時々持ち上げて回転させ、生地がくっつかず均一な厚さ(約 3 mm)になるようにします。
- 最初にオーブンを予熱している間に生地を冷やします。
- 生地を麺棒に優しく巻き付けて、パイ型の上に広げます。
- 生地を型の底と側面に優しく押し付けます。可能であれば、生地を伸ばさないようにします。焼くときに生地収縮する原因になります。
- 常にフォークの先で生地の底に穴を開けます。
- 次に、大きな丸いパーチメント紙またはアルミホイルに軽くバターを塗るか、ノンスティック植物スプレーを軽くスプレーし、バターを塗った面を下にしてパイ生地の上に置きます。パイ重石、豆、または米を詰めて、約 15 分間、または生地の側面がきつね色になり始めるまで焼きます。
- パーチメント紙と重石を取り除き、**190°C** のオーブンに戻してさらに **10 分間**、または生地が乾燥し、きれいなきつね色になるまで焼きます。
- オーブンから取り出し、冷まします。
- 生地を密封する場合は、大きな卵白 1 個を少量の塩と一緒に軽く泡立て、熱い生地に薄く塗ります。