

Poulet-Speck-Aprikosen-Pie

Zutaten: (für 4 Personen)

- 200 g Weissmehl (Mehl Typ 405)
- 40 g Weizenmehl (Mehl Typ 550)
- 50 g Butter
- 1.3 dl heisses Wasser
- 60 g Lard
- 1 Ei, zum Bestreichen der Pie

Für die Füllung:

- 300 g Pouletgeschnetztes
- 300 g Bratspeck
- 2 Zweiglein frischer Thymian
- Salz und Pfeffer
- 240 g getrocknete Aprikosen, in Stücke geschnitten
- 2 Blatt Gelatine
- 1.5 dl Wasser
- 1 Hühnerbouillonwürfel

Zubereitung in 16 Schritten.

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Die beiden Mehltypen in einer Schüssel mischen. Die Butterwürfelchen zugeben. Mit den Fingerspitzen die Butterwürfelchen in die Mehl-Mischung einarbeiten, bis eine gleichmässige Masse von sandiger Konsistenz entsteht.
3. Lard mit 1.3 dl. Wasser und Salz in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Dann über die Mehl-Butter-Mischung giessen.
4. Masse gut kneten bis der Teig geschmeidig ist und sich gut zu einer Kugel formen lässt.
5. Ein grosses rundes Gefäss (besonders gut eignet sich ein grosses Gurkenglas) mit Klarsichtfolie einpacken.

6. Den Teig in zwei Stücke teilen. (3/4) und (1/4). Dreiviertel des Teiges mit der Hand über den Boden des Gurkenglases stülpen. Der Rand der Pie sollte ca. 10 cm Meter hoch und nicht all zu dick sein. Dann 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Den restlichen Teig rund ausrollen (so gross wie die Öffnung der Pie). In der Mitte der Teigronde eine kleine Öffnung ausstechen und den Teig ebenfalls im Kühlschrank ruhen lassen.
8. Bratspeck und Pouletgeschnetzeltes mit Salz und Pfeffer und frischem Thymian würzen.
9. Die Pie aus dem Kühlschrank nehmen und das Gurkenglas entfernen.
10. Die Pie mit verschiedenen Lagen aus Bratspeck, Pouletfleisch und Aprikosen füllen. (insgesamt 3 Lagen - ähnlich wie bei einer Lasagne).
11. Den Teigdeckel auf die Füllung legen und mit der Hand die beiden Ränder von Deckel und Pie überall gut verschliessen. Danach die Pie mit Eigelb einstreichen.
12. Die Pie 50 bis 60 Minuten bei 200 Grad backen.
13. Während dem Backen den Hühnerbouillonwürfel in 1.5 dl heisses Wasser auflösen.
14. Zwei Blätter Gelatine 5 Minuten in kaltes Wasser geben. Die Gelatine-Blätter abtropfen und in der warmen Hühnerbouillon auflösen.
15. Die fertig gebackene Pie 10 Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach die Hühnerbouillon durch das kleine Loch in die lauwarme Pie füllen.
16. Die Pie vor dem Servieren eine Nacht im Kühlschrank lagern.

Quelle: Rezept von Paul Hollywood aus der BBC-Sendung «The Great British Bake Off»