

## Kuchen

### Masa

350 grs. harina 000 + 50 grs. extra  
½ cucharada de sal  
50 grs. de azucar  
3 grs. de levadura seca  
2 huevos  
vainilla ½ cuch  
zest de ½ limon  
125 ml leche tibia  
50 grs. de manteca blanda

### Topping

1 huevo con 1 cucharada de crema batido  
2 manzanas peladas  
250 grs. de arandanos  
zest de ½ limon  
50 grs. de harina leudante  
25 grs. de almendras picadas  
¼ cucharada de canela  
50 grs. de manteca fria en cubos  
4 cucharadas de azucar rubia

En un bowl mezclar 350 grs. de harina con la sal y la levadura.

Otro bowl, batir los huevos con la vainilla, el zest, la canela y la leche tibia.

Mezclar con los secos.

Si es necesario agregar mas harina, incorporar la manteca blanda y amasar por 10 min. Cuando esta lista brilla un poco!

Tapar con un repasador y dejar levar ( 1 hora aprox)

Desgasificar y pasar a la placa de 20 x 30 aprox. Dejar reposar y estirar al tamaño deseado.

Dejar reposar 20 minutos y pintar con el huevo con crema.

Llevar a horno precalentado previamente a 200°.

Mezclar en un bowl la manzana cortada en cubitos con los arandanos y el zest.

Hacer el crumble: poner la harina, almendras, canela, manteca fría y azúcar.

Colocar la fruta sobre la masa pintada y arriba el crumble, y llevar al horno por 15 min y bajar el fuego 180°. Terminar de cocinar otros 20 minutos más.