

La Pissaladiere - Zwiebel-Oliven-Kuchen aus der Provence

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

| | | |
|-----|-------|----------------------------|
| 250 | Gramm | Mehl |
| 1/4 | Teel. | Salz |
| 15 | Gramm | Frischhefe |
| 150 | ml | Wasser, lauwarm, ca. Menge |
| 2 | Essl. | Olivenoel |

BELAG

| | | |
|-----|-------|--|
| 1 | kg | Zwiebeln |
| 50 | ml | Olivenoel |
| | | Salz |
| | | Schwarzer Pfeffer |
| 10 | | Sardellenfilets |
| 150 | Gramm | Schwarze Oliven |
| | | Frueher wurde diese Spezialitaet aus Nizza mit "Pissala", einem Fischpueree, bepinselt anstatt mit Sardellenfilets belegt. Daher auch Der Name Pissaladiere. |

Anleitung:

Mehl und Salz in einer Schuessel mischen. Die Hefe mit einem Teil des Lauwarmen Wassers anruehren und zum Mehl geben. Das restliche Wasser sowie das Olivenoel ebenfalls beifuegen und alles zu einem glatten, glaenzenden Teig kneten; er soll nicht zu trocken sein. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 3/4 Stunde gehen lassen. Die Zwiebel schaelen und in duenne Ringe schneiden. In einer weiten Pfanne das Olivenoel erhitzen und die Zwiebeln auf kleinem Feuer waehrend ca. 40 Minuten zugedeckt weich duensten. Erst am Schluss salzen und pfeffern. Den Teig auswallen, zirka 1/2 cm dick ausrollen und auf ein grosses, rechteckiges Blech legen. Die Zwiebelmasse darauf verteilen, mit den Sardellenfilets und den Oliven belegen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille waehrend 35 bis 40 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.