

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

PISSALADIERE

ZUTATEN:

1 Stk.	Pizzateig oder selbstgemachten Hefeteig (siehe unten)
20 g	frische Hefe
400 g	Mehl
100 g	Roggenmehl, (Type 1150)
3 El	Olivenöl
etwas	Meersalz

ZUTATEN:

2 Stk.	Knoblauchzehen
1-2 Stk.	Gemüsezwiebeln
4 El	Olivenöl
2-3 Stk.	Thymian oder Zitronenthymian
12 Stk.	Anchovisfilets
1 TI	Aceto balsamico
etwas	Meersalz, Pfeffer
2-3 Handvoll	schwarze Oliven

ZUBEREITUNG

Hefe in 300-330 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit beiden Mehlsorten, Olivenöl und 1 Prise Salz mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Abgedeckt mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Knoblauch fein würfeln. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze glasig weich dünsten. Thymian und 6 Anchovis zugeben und dünsten, bis sich die Anchovis aufgelöst haben. Essig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

3. Eine Tarte-Form (30 cm Ø, oder ein Pizzablech) mit Backpapier auslegen. Selbstgemachten Teig oder Pizzateig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, die Form damit auslegen und am Formrand gut andrücken.

Zwiebelmasse gleichmässig auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 25-30 Minuten backen. Nach 20 Minuten die Oliven und die restlichen Anchovisfilets darauf verteilen und fertigbacken.

Tarte aus dem Backofen nehmen, leicht abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren. Dazu passt ein schöner frischer Blattsalat.