

Mediterrane Pissaladière

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Spezialität aus Nizza, die französische Antwort auf Zwiebelkuchen und Pizza

Zutaten

- Für 12 Stück:
- 20 g frische Hefe, zerbröckelt (½ Würfel)
- 500 g Mehl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- Salz
- Für den Belag:
- 1 Kg Gemüsezwiebeln in halben, dünnen Scheiben
- 1 rote Paprikaschote, geputzt, entkernt, in dünnen Streifen
- 12 Sardellenfilets in Öl
- 100 g schwarze Oliven ohne Stein
- 5 Stiele frischer Thymian, gezupft, gehackt
- 3 Stiele Petersilie, gehackt
- 3 EL Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C vorheizen, Umluft ist nicht empfehlenswert. Das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Der Hefeteig:

Schritt3

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser mit Salz auflösen und mit den Knethaken oder von Hand vermengen.

Schritt4

Mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten, geschmeidigen Teig intensiv verkneten.

Schritt5

An einem warmen Ort, abgedeckt 1 - 1 ½ Stunden aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat. Danach noch einmal kräftig durchkneten und

Schritt6

Ca. 3 mm dick ausrollen und auf das Backblech geben, mit einer Tischgabel mehrfach einstechen.

Schritt7

In der Zwischenzeit

Schritt8

Die Zwiebelscheiben und die Paprikaschote in dem Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 15 min. braten / schmoren, salzen, pfeffern, Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Gleichmäßig auf dem Boden verteilen, die Oliven darüber streuen. Auf der unteren Schiene etwa 20 min. backen, aus dem Ofen nehmen, mit den Sardellen belegen und die Petersilie darüber streuen.

Schritt10

Noch heiß in Stücke schneiden und nur noch rein beißen.

Tags: Paprikaschote, petersilie, Pissaladière, schwarze Oliven, Thymian

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterrane-pissaladiere/>