

# Pissaladiere

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, eckerer französischer Zwiebelkuchen aus der Provence

## Zutaten

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

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C ohne Umluft vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

### Schritt2

Der Hefeteig:

### Schritt3

Die Hefe in dem lauwarmen Wassert auflösen, das Salz mit dem Mehl mischen.

#### **Schritt4**

Das Hefewasser zum Mehl geben und mit den Knethaken verrühren. Dann mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche

#### **Schritt5**

10 min. intensiv - geschmeidig kneten.

#### **Schritt6**

Zur Kugel formen und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde, abgedeckt „aufgehen“ lassen. (Bis sich das Volumen nahezu verdoppelt)

#### **Schritt7**

Der Belag:

#### **Schritt8**

Die Zwiebeln mit den Paprika Streifen in einer großen Pfanne mit dem Olivenöl 10 min. scharf anbraten, salzen, pfeffern, abkühlen lassen.

#### **Schritt9**

Nunmehr den aufgegangenen Teig noch einmal kurz mit den Händen durch wirken. Ca. 3 mm dick ausrollen und dem Backblech anpassen.

#### **Schritt10**

Mit einer Tischgabel flächendeckend einstechen und den Belag gleichmäßig verteilen.

#### **Schritt11**

Darüber die Oliven streuen und für 20 min. auf die unterste Schiene geben.

#### **Schritt12**

Aus dem Ofen nehmen und mit den Sardellenfilets belegen; etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber reiben.

#### **Schritt13**

In 10 Stücke geschnitten, mit der Petersilie bestreut, servieren.

**Rezeptart:** Vegetarisch **Tags:** abendessen, fleischlos, Pissaladière, preiswert, schnell gemacht, snack, vegetarisch

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