AUFWAND
mittel

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Frankreich

PISSALADIÈRE



KURZ VORGESTELLT

Das ist die Pizza von Nizza. Vorstellen muss man sich das ungefähr so: Focaccia mit einer flammkuchenähnlichen Auflage mit Sardellen. Die Liebhaber des Gerichts essen die Pissaladière im Sommer kühl.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.5 dl	Milch	1 Pr	Salz
30 g	Frischhefe	20	Sardellen
300 g	Weissmehl	12	Grüne Oliven, entsteinte
			Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Milch in einem Pfännchen handwarm erwärmen. Hefe darin gut auflösen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden und die Milch und das Olivenöl eingiessen.
2. Masse mit den Fingern zu einer homogenen Kugel formen, ohne lange zu kneten.
3. Leicht eingeölter Teig mit den Fingern in der Form mit 30 cm ø ausformen. Mit einem Küchentuch bedecken und mind. eine halbe Std. an einem warmen Ort aufs Doppelte aufgehen lassen.
4. Währenddessen in feine Streifen geschnittene Zwiebeln mit der Hälfte der klein geschnittenen Sardellen weich dünsten. Abkühlen lassen.
5. Backofen auf 220° C vorheizen. Zwiebel-Sardellen-Masse auf den Teig geben und mind. 15 Min. backen.
6. Die restlichen Sardellen und die Oliven auf der Pissaladière verteilen und servieren.

Rezept: François-Régis Gaudry. On va déguster la France. Hachette 2017 - Foto: compactcook.com

WEINTIPP: Ein robuster Rotwein mediterraner Herkunft: aus Italien etwa ein Montepulciano d’Abruzzo, ein Primitivo aus Apulien oder ein Rotwein aus Sizilien. Aus Frankreich ein Gewächs aus dem Süden des Landes.