



Pissaladière – Zwiebelkuchen aus Nizza

Zutaten für 6 Personen:

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 70 g Polenta
- 2,5 dl lauwarmes Wasser
- 20 g Hefe
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für den Belag:

- 700 g rosa Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 10 kleine Olives Niçoises (Cailletier), entkernt und gehackt
- 8 Sardellenfilets in Stücke geschnitten
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise Oregano
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

1) Lösen Sie die Hefe in 4 EL Wasser auf. Vermischen Sie das Mehl, die Polenta und einen halben Kaffeelöffel Salz in einer Schüssel. Formen Sie eine Vertiefung und gießen Sie den Rest des Wassers, 2 EL Olivenöl und die Hefe dazu. Kneten Sie das Mehl mit den Händen ein.

2) Verkneten Sie den Teig zu einer weichen Kugel und geben Sie bei Bedarf mehr Mehl dazu, falls der Teig zu klebrig ist.

Kneten Sie den Teig 5 Minuten lang durch und legen ihn dann in eine geölte Schüssel. Decken Sie den Teig zu und lassen Sie ihn an einem warmen Ort gehen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat (ca. 2 Stunden).

3) Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in dünne Scheiben. Erhitzen Sie das Öl in einer Sauteuse, geben Sie die Zwiebeln dazu und lassen Sie sie bei mittlerer Flamme weich werden (ca. 10 Minuten).

Geben Sie den Oregano, das Lorbeerblatt, die Sardellen, Salz und Pfeffer dazu.

Schließen Sie das Ganze hermetisch ab (mit einem Blatt Alufolie unter dem Deckel) und lassen Sie das Ganze 20 Minuten bei kleiner Flamme schmoren.

Heizen Sie den Ofen auf 240°C vor.

4) Kneten Sie den Teig erneut für ca. 1 Minute. Teilen Sie ihn in 6 Teile und "rollen" ihn mit den Fingern/Händen in 6 runde Böden, die an den Rändern etwas dicker sein sollten. (Sie können natürlich auch einfach ein oder mehrere Backbleche belegen, anstatt eine Pissaladière pro Person zu backen).

Bedecken Sie die Teigböden mit der Zwiebelzubereitung und den gehackten Oliven. Lassen Sie den Teig dann erneut 15 Minuten lang gehen bevor Sie die Pissaladière für ca. 20 Minuten backen.