

Pissaladière – Zwiebel-Sardellen-Kuchen

Zutaten für den Teig:

350 g glattes Weizenmehl

190 ml Vollmilch

30 g extrafeiner Zucker

40 g Butter

8 g Frischhefe oder 3 g Trockenhefe

6 g Salz

Zutaten für den Belag:

50 ml natives Olivenöl extra

1 kg Zwiebel in dünne Streifen geschnitten

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Salz

100 g Sardellenpaste (aus dem Glas oder der Tube)

100 g kleine schwarze Oliven, entsteint

6-8 Sardellenfilets

6 Zweige Thymian, abgezupft



Bei der Zubereitung des Teiges haben wir die schnelle Variante gewählt und alle Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig geknetet.

Anmerkung: Das Original-Rezept im Buch sieht vor, erst Milch und Mehl zu einer homogenen Masse zu verkneten, diese 40 Minuten rasten lassen und dann die restliche Zutaten ca. 10 Minuten lang einzukneten.

Dann den Teig etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen um zwei Drittel vergrößert hat.

Den Teig abschlagen, mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens zwei Stunden kalt stellen, bis er sich fest anfühlt.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig 5 mm dünn ausrollen. Anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech eine Stunde tiefkühlen, bis der Teig fest ist.

Unterdessen die Zwiebeln in dünne Spalten schneiden. In einem Topf mit dickem Boden das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Pfeffer hineingeben, gründlich umrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 – 25 Minuten schmoren. Die Zwiebeln ab und zu umrühren, sie sollen goldgelb sein und fast zerfallen. Vom Herd nehmen und leicht salzen. Die Sardellenpaste ist bereits recht salzig, daher vorsichtig würzen.

Den Teig aus dem Gefrierschrank nehmen und gleichmäßig mit der Sardellenpaste bestreichen. Sie soll die Süße der Zwiebeln ausgleichen, kann aber etwas dominant sein, darum nur dünn auftragen. Die ausgekühlten, geschmolzenen Zwiebeln und die Oliven verteilen und gleichmäßig mit Sardellenfilets belegen.

Mindestens 30 Minuten vor dem Backen den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Das Ganze noch einmal für 30 Minuten an einen warmen Ort stellen, bis der Teig wieder zu gehen beginnt. Anschließend im Ofen 20 Minuten backen, bis der Boden der Pissaladière allmählich braun wird. Aus dem Ofen nehmen, mit Thymian bestreuen und abkühlen lassen. In quadratische Stücke schneiden und servieren.