



Pissaladière - provençalische Zwiebel-Pizza mit Sardellen und Oliven

Pissalat ist ein der Umgebung von Nizza gebräuchlicher Name für gesalzene Fisch, davon leitet sich der Name der Pissaladière ab. Sie ist nicht nur in den Küstengegenden der Provence, sondern auch im benachbarten Ligurien beliebt und wird oft an Strassenständen angeboten. Mit reichlich Zwiebeln, Knoblauch, Sardellen und Oliven belegt ist sie eine recht deftige Pizzavariante à la française.

Ein guter Pizzateig, auch für die Pissaladière, muss lange reifen, mindestens 1 Tag im Kühlschrank, das macht ihn nicht nur geschmacklich besser, sondern auch leichter verdaulich.

Zutaten (pro Portion)

~180g	gereifter Pizzateig
300g	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
1Tl	Herbes de provençe
2El	Olivenöl
40g	Sardellenfilets abgetropft
8	grüne Oliven (in Öl)
	Salz und Pfeffer
	Mehl

Zubereitung

Pizzateig mindestens 24 Stunden im Voraus zubereiten und im Kühlschrank reifen lassen.

Pizzateig aus dem Kühlschrank nehmen, zu einer leicht flachgedrückten Kugel formen, auf einen leicht eingeeölten Teller legen, mit einem Küchentuch bedecken und 3 Stunden gehen lassen.

Zwiebeln längs zur Schale halbieren und zu schmalen Streifen schneiden.
Knoblauchzehen grob hacken. 3-4 Sardellenfilets grob hacken. Oliven halbieren.

Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch und den gehackten Sardellenfilets 30 bis 40 Minuten bei kleiner Hitze dünsten, die Zwiebeln dürfen dabei nicht braun werden. Zum Schluss mit Pfeffer, Herbes de provence und ev. etwas Salz würzen. Auskühlen lassen.

Ofen mit Backstein auf 250° vorheizen.

Teig auf ein reichlich bemehltes Holzbrett geben und zu einem knapp 4mm dicken, runden Fladen ausziehen.

Zwiebeln auf den Teig geben, dabei einen 1cm breiten Rand freilassen. Teigrand ein wenig hochkrepeln. Zwiebelbelag mit den restlichen Sardellenfilets und den Oliven belegen.

Pissaladière auf den heißen Backstein schieben und auf der untersten Rille ca. 15 Minuten backen.



Greifter Teig





