

## Pissaladière – Provenzalische Pizza

Apéro für 8 – 10 oder  
Mahlzeit für 4–6 Personen

Gefettetes Backblech von ca. 28 cm Ø

### Hefeteig

350 g **Weissmehl**  
1 Teelöffel **Zucker**  
1 Teelöffel **Salz**  
½ Würfel **Hefe** (ca. 20 g)  
2 dl **lauwarmes Wasser**  
2 Esslöffel **Olivenöl**

alles in einer Schüssel mischen

Hefe mit einem Teil des Wassers anrühren, mit dem Rest zum Mehl geben. Zu einem geschmeidigen, feuchten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ums Doppelte aufgehen lassen

### Belag

1 Esslöffel **Olivenöl** in der Bratpfanne warm werden lassen  
750 g **Zwiebeln**, halbiert, in Streifen  
2 **Knoblauchzehen**, gepresst beides begeben, andämpfen  
¾ Teelöffel **Salz**  
**Pfeffer aus der Mühle**  
1–2 Esslöffel **Herbes de Provence\***, gehackt würzen, ca. 20 Min. bei kleiner Hitze dämpfen, bis die Zwiebeln weich, jedoch nicht braun sind, auskühlen

**Formen:** Hefeteig auf wenig Mehl rund auswallen. Blech damit belegen, Boden mit Gabel dicht einstechen. Gedämpfte Zwiebeln darauf verteilen.

2 Döschen **Sardellenfilets** (ca. 50 g) mit lauwarmem Wasser abspülen, gitterartig auf den Belag legen

einige **schwarze Oliven** darüber verteilen

**Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

### Gut zu wissen

\* *Herbes de Provence*

Dazu gehören Basilikum, evtl. Lavendel, Majoran, Oregano, Rosmarin und Thymian.

