

Pissaladière

Suroviny na cesto

350 g hladkej múky
150 ml mlieka
50 g masla
50 ml oleja
21 g droždia FALA
20 g kryštálového cukru
štipka soli

Suroviny na náplň:

900 g cibule
12 ančovičiek
12 zelených a čiernych olív
3 lyžice olivového oleja
2 lístky čerstvého tymianu
1 bobkový list
štipka soli a mletého čierneho korenia

Postup:

Vlažné mlieko vlejeme do preosiatej osolenej múky, pridáme cukor, droždie a necháme vzísť kvások. Po 10 minútach vymiešame cesto, kým nie je hladké a pružné. Prikryjeme a necháme kysnúť asi polhodinu.

Veľký plech vymastíme maslom, vylejeme cesto a rukou namočenou v oleji ho upravíme do rovnakej výšky. Poukladáme naň zmes na plátky pokrájanej cibule opraženej na oleji spoločne s mletým tymianom, bobkovým listom, soľou a čiernym korením. Navrch kladieme diagonálne rady rozpoltených ančovičiek s odstupom ich dĺžky a potom naprieč kladieme ďalšie rady tak, aby spoločne tvorili tvar mriežky. Do prostriedku mriežok položíme olivy.

Necháme opäť nakysnúť asi 10 minút pri izbovej teplote a pečieme dozlata v predhriatej rúre na 220 °C asi 30 minút.

Miesto ančovičiek môžeme použiť iné drobné ryby, napr. sardinky alebo haringy.

