

12. Juni 2011

Pissaladière nach Jeffrey Hamelman

Die Mellow Bakers haben unter anderem die Pissaladière als Maibrot auserkoren. Diese französische „Pizza“ aus Nizza mit dem breiten Rand hat einige Zutaten, die ich mir auf Pizza nicht vorstellen konnte. Deshalb war der Anreiz groß, das Rezept nachzubacken. Die geforderten schwarzen Oliven habe ich nicht bekommen und bin auf grüne ausgewichen. Auch habe ich komplett die Gewürze vergessen und konnte sie erst nach dem Backen darüber streuen (nicht im Foto...).

Trotzdem hat die Pissaladière wunderbar geschmeckt. Die Kombination aus Zwiebeln, Knoblauch, Anchovis (Sardellen) und Oliven ergibt im Mund ein tolles Aroma. Im Original wird scheinbar noch Sardellenpaste über die mit Zwiebelkuchen vergleichbare Pizza gestrichen. Die Krume ist sehr ungleichmäßig mittelporig.

Den Vorteig (Pâte fermentée) habe ich länger im Kühlschrank gelagert als das Hamelman-Rezept angibt.

Vorteig

- 45 g Weizenmehl 550
- 30 g Wasser
- 0,2 g Frischhefe
- 1 g Salz

Hauptteig

- Vorteig
- 140 g Weizenmehl 550
- 45 g Weizenvollkornmehl
- 120 g Wasser
- 3,5 g Frischhefe
- 4 g Salz
- 12 g Olivenöl

Belag

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 1/2 Teelöffel Thymian (fein gehackt)
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine Dose Sardellen
- schwarze Oliven

Die Vorteigzutaten verrühren und 3-4 Tage im Kühlschrank lagern.

Die Hauptteigzutaten außer Vorteig und Öl 3 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten, dann den Vorteig in Stücken zugeben, bis er eingearbeitet ist. Anschließend auf zweiter Stufe 10 Minuten weiter kneten und dabei das Öl tropfenweise zugeben.

2 Stunden Gare. Nach 1 Stunde falten.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl 20 Minuten auf mittlerer Hitze andünsten und die Gewürze zugeben. Bis zur Verwendung zur Seite stellen.

Den Teig rund wirken und 20 Minuten entspannen lassen.

Nun den Teig mit den Händen auf ca. 6 mm Dicke dehnen. Dabei einen dicken, ca. 2-3 cm breiten Rand formen.

Die Zwiebel-Masse auf dem Teig verteilen, die Sardellen als Gitter darüber und die Oliven dazwischen legen.

20 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Bei 250°C 20-30 Minuten knusprig backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

