

Pissaladiere

<http://kruhai.blogspot.com/2013/02/pissaladiere.html>

za 4-ero

400g glatkog brašna

1 žličica soli

1 instant kvasac

250g tople vode

4 žlice maslinovog ulja

1 žličica šećera

600g luka

4 žlice maslinovog ulja

3 češnja češnjaka

1 žličica herb de provence

1 lovorov list

2 žlice sardel-paste

100g slanih inćuna ili srdela

crne masline bez koštica

Brašno promiješati sa solju i kvascem, a u vodi otopiti žličicu šećera. U brašno dodati maslinovo ulje te uliti vodu. Zamijesiti te ostaviti na toplom da se diže pola sata.

Za nadjev luk narežite na tanke listiće, a češnjak usitnite.

Na tavi zagrijemo ulje te dodamo luk i češnjak, začine i lovor. Na laganoj vatri pirjamo dok luk ne posmeđi i omekša. Ako se luk lijepi podlijte s malo vode.

Kad je gotovo malo ohladite te izvadite lovorov list.

Pećnicu zagrijati na 200°C.

Kalup za pite pobrašnite, pa tijesto razvucite i položite u kalup. Nabockati ga vilicom. Premazati sardel-pastom. Rasporediti nadjev od luka te posložiti inćune i masline.

Od ovih sastojaka napravite dvije ovakve okrugle pogače ili jednu četvrtastu u limu od pećnice.

Peći oko 20 minuta i poslužiti toplo.

