

# Pissaladiere

Toplam 155 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~430 kcal

Pissaladiere, zeytinyağı mayalı hamurun üstünde yavaş pişmiş soğan, ançuez ve siyah zeytin taşıyan tuzlu tarttır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 300 ml Ilık su
- 5 gr Instant maya
- 10 gr Tuz
- 60 ml Zeytinyağı

### Üzeri için

- 6 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 12 adet Ançuez fileto
- 0.8 su bardağı Siyah zeytin
- 1 tatlı kaşığı Kekik

## Yapılışı

1. Un, ılık su, maya, tuz ve zeytinyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 60 dakika mayalandırın.
3. Soğanları ince dilimleyin ve zeytinyağında 15 dakika ateşte 35 dakika pişirin.
4. Sarımsak ve kekiği soğana ekleyip 3 dakika daha çevirin.
5. Hamuru tepsiye yayın üstüne soğan karışımını serpin.
6. Ançuezleri kafes gibi dizin ve aralara siyah zeytin koyun.
7. Pissaladiereyi 220°C fırında 20 dakika pişirip 11 kişi servis edin.

### PÜF NOKTASI

Soğan büyük ateşte uzun pişirmek pissaladiere için tatlı ve reçelimsi taban verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Rezene salatası ve soğuk domateslerle 11 kişi servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri