



Foto: Ann-Charlotte Fägerwall

## Pissaladière

Ingredienser 6 personer

### Deg:

1,5 dl	vatten
0,25 st	paket jäst
4 dl	vetemjöl
0,5 tsk	salt

### Fyllning:

4-5 st	gula lökar (medelstora)
2 msk	olivolja
1,5 dl	svarta oliver
1 st	ansjovis, burk med 125 gram
	salt
	peppar
	timjan (gärna färsk)

## Tillagning

Denna pizza med lök, oliver och sardeller utan ost är en traditionell rätt som ofta äts till lunch eller som drinktilltugg i södra Frankrike. Här har vi gjort en svensk variant med ansjovis i stället för sardeller.

1. Smula jästen i bunken.
2. Värm vätskan till 37 grader och håll den över jästen. Rör om så att jästen löser sig. Tillsätt salt och mjöl, lite i taget. När degen är för fast för att röras, lägg den på ett mjölat bakbord och knåda den i cirka 5 minuter. (Tillsätt mer mjöl om den är kletig.)
3. Lägg degen i bunken och låt den jäsa i cirka 1 timme.
4. Sätt ugnen på 225 grader.
5. Skiva löken tunt och fräs den mjuk och gyllengul på svag värme i olivoljan. Peppra och salta en aning.
6. Kavla ut degen tunt till en rektangulär botten och lägg den i en långpanna eller plåt klädd med bakplåtspapper. Böj upp kanterna på degen en aning.
7. Täck botten med den smälta löken.
8. Skär ansjovisarna på längden och placera ut dem i ett rutmönster över löken. Lägg en oliv i varje ruta.
9. Grädda i ugn, 225 grader, 15–20 minuter, tills kanterna blivit gyllenbruna. Strö över färsk timjan före servering.