

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** McNair, Pizza-Kochbuch

\*\*\*

**Bemerkungen:** Im Süden Frankreichs erhielt das pikante italienische Gebäck ein neues Gesicht und einen neuen Namen. Die Franzosen nennen ihre Variante Pissaladière, nach Pissala, einer Zutat aus Oliven und Anchovis. Die Bäcker der Provence formen den Teig oft nicht rund, sondern kleiden ihn in recht-eckige Backbleche oder Pfannen.

**Zutaten:**

ZWIEBELSAUCE

1/4 Tasse Olivenöl, am besten Extra vergine  
6 Tassen (ca. 1 1/4 kg) dünne Scheiben rote  
oder weiße süße Zwiebeln  
6 Knoblauchzehen, gehackt oder gepreßt  
3 Eßlöffel frische ganze Thymianblättchen oder 1 Teelöffel getrockneter  
Thymian  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

BELAG

etwa 1/4 Tasse Olivenöl, am besten Extravergine  
12 Anchovisfilets  
1 Tasse Nicoase (schwarze Nizzaer Oliven, in Öl mariniert) oder andere reife  
Oliven  
1 Eßlöffel Kapern  
1 1/4 Eßlöffel Pinienkerne

GRUNDTEIG

1 Eßlöffel Zucker  
1 Tasse warmes Wasser (43 - 46 °C)  
1 Päckchen aktive Trockenhefe (7 g)  
3 1/4 Tassen normales Mehl (Weizenmehl Type 550 oder 1050) oder Brotmehl  
(Type 812)  
1 Teelöffel Salz  
1/4 Tasse Olivenöl, vorzugsweise Extra vergine

**Rezept:**

Für die Zwiebelsauce das Olivenöl in einer Schwenkpfanne nicht zu stark erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und das Lorbeerblatt hinzugeben und etwa 45 Minuten schwenken, bis sich die meiste Feuchtigkeit verflüchtigt und die Zwiebelmischung beruhigt hat, sehr weich und karamelisiert ist. Das Lorbeerblatt herausnehmen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Feuer nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebelmasse kann mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder bis zu 4 Monate tiefgefroren werden; in diesem Fall vor der Weiterverwendung erneut erhitzen.

Den Teig ansetzen und den Ofen vorheizen wie im Grundrezept, siehe unten.

Den Pizzateig wie im Grundrezept ausrollen oder in ein 30 x 40 cm großes Backblech kleiden. Den Teig auf einen gut mit Maismehl bestäubten Pizzaschieber oder auf ein leicht geöltes Pizzagitter legen. Mit Olivenöl

bestreichen und mit der beiseite gestellten Zwiebelsauce bedecken, wobei rundherum ein Rand von 1 cm frei bleibt. Anchovis und Oliven darauf arrangieren und mit Kapern und Pinienkernen bestreuen. Gleichmäßig mit Olivenöl beträufeln.

Die Pissaladiere auf die vorgeheizte Backoberfläche schieben und etwa 10 Minuten ausbacken, bis die Kruste goldbraun und locker ist. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Schneidblech oder -brett legen und die Kruste leicht mit Olivenöl bestreichen. Sofort zerteilen und servieren.

Ausreichend als Hauptgericht für 4 bis 6 oder als Vorspeise für 8 bis 10 Personen.

#### PIZZAGRUNDTEIG

Der Grundteig und seine Varianten können für jede Sorte Pizza verwendet werden, für die traditionelle wie für die moderne, für flache oder hohe, für gedeckte, gefüllte oder zusammengeklappte Pizzas. Die Rezeptmengen können verdoppelt werden, falls Sie viele Gäste bewirten oder aber zusätzlichen Teig zum Einfrieren vorbereiten wollen.

Die folgende, sehr ausführliche Anweisung leitet Sie bei den notwendigen Schritten an beim Mischen, Kneten, Formen und Backen, um Pizzas in allen Größen und Arten zuzubereiten. Lesen Sie sie mehrmals durch, damit Sie mit jedem Einzelschritt des Pizzabackens vertraut werden, bevor Sie irgendeines der Rezepte versuchen.

In einer kleinen Schüssel den Zucker oder Honig (der die Hefe "füttert") in warmem Leitungswasser von 43 °C-46 °C auflösen. Um die Temperatur genau einzuhalten, ein schnell reagierendes Thermometer eintauchen. Sie können aber auch die Fingerprobe erlernen; das Wasser sollte warm, aber nicht zu heiß sein - eben die Temperatur eines angenehmen Bades. Zu heißes Wasser tötet die Hefe ab, während zu kühles Wasser sie nicht aktiviert. Die Hefe ins Wasser streuen und etwa 1 Minute vorsichtig umrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Wenn die Hefe mit dem Wasser bei der richtigen Temperatur gelöst ist, bildet sich eine glatte, beigefarbene Mischung. Falls die Hefe verklumpt und das Wasser klar bleibt, schütten Sie die Mischung fort und wiederholen den Vorgang. Ungefähr 5 Minuten an einem warmen Ort stehenlassen, bis die Oberfläche von einem dünnen Schaum bedeckt ist. Sie zeigt an, daß die Hefe wirksam ist. Falls sich innerhalb von 5 Minuten keine Blasen bilden, schütten Sie die Mischung fort und beginnen noch einmal mit einem frischen Päckchen Hefe.