Pissaladiere

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1856 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 20 min.

Ciasto:

300 g maki,

100 g masla,

125 ml mleka,

2 jaja,

1 lyzka cukru pudru,

10 g drozdzy,

szczypta soli.

Farsz:

1 kg cebuli,

3 zabki czosnku,

12 filetow z anchois,

1 lyzka kaparow,

20 czarnych oliwek,

5 lyzek oliwy,

lisc laurowy,

1 lyzeczka tymianku,

sol, pieprz,

oliwa do smarowania formy.

1. Drozdze i cukier rozpuscic w letnim mleku. Wlac do przesianej maki, osolic i wbic jaja. Zagniesc i lekko wyrobic ciasto. Dodac miekkie maslo i wyrabiac na jednolita, elastyczna mase. Oproszyc maka i odstawic na 1 godz. w cieple miejsce, do wyrosniecia.
2. Cebule i czosnek obrac i drobno posiekac, nastepnie dusic pod przykryciem na oliwie, z dodatkiem soli, pieprzu, tymianku i liscia laurowego przez ok. 25 min. Dodac utarte na puree kapary i starannie wymieszac.
3. Ciasto podzielic na 2 czesci w stosunku 3:1. Wiekszy kawalek rozwalkowac i wylozyc nim natluszczona forme do pieczenia. Na ciasto nalozyc farsz, tak by miedzy nim a brzegami formy pozostal pas o szerokosci ok. 2 cm. Na farszu

ukladac oliwki i zrolowane filety z anchois.

4. Pozostale ciasto podzielic w stosunku 3:1. Z wiekszej czesci uformowac walek, ktorym otoczyc farsz; z reszty, cienkie paseczki, ktore ulozyc na

wierzchu w kratke. Posmarowac odrobina oliwy i piec 20 min w nagrzanym do

temp. 240żC piekarniku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 32.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)