
Placki z cebula i anchois (pissaladiere)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1808 razy.

6 szt. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

200 g maki,

65 g masła,

80 ml mleka,

1 jajo,

1 łyżeczka cukru pudru,

35 g drożdzy,

szczypta soli,

olej do posmarowania formy.

Nadzienie:

1 kg cebuli,

3 ząbki czosnku,

12 filetow anchois,

18 czarnych oliwek,

4 łyżki oliwy,

1 łyżeczka kaparów,

1 liść laurowy,

1 łyżeczka tymianku,

sol, pieprz.

1. Drożdże i cukier rozpuścić w letnim mleku. Wlać do przesianej maki, osolic, wbić jajko. Zagnieść, lekko wyrobić ciasto. Dodac miękkie masło, wyrobić na jednolitą masę. Oproszyc maki, odstawić na 1 godzinę w ciepłym miejscu, do wyrosnięcia.

2. Czosnek i cebulę obrać, drobno posiekać, dusić na oliwie ok. 25 min razem z liściem laurowym, tymiankiem, solą i pieprzem. Dodac purę z kaparów. Dobrze wymieszać.

3. Ciastem wyłożyć 6 natłuszczonych foremek o średnicy 10 cm, podnieść brzegi ciasta tak, by wystawały ponad formę. Na ciasto nałożyć farsz do wysokości

niedaleko brzegu formy. Na każdym placku ułożyć 2 zrolowane filety anchois i 3 czarne oliwki. Podniesiony brzeg ciasta zawinąć tak, by leżał na

farszu tworząc obwódkę. Posmarować go odrobiną oliwy. Piec ok. 20 min w piekarniku ogrzanym do

temp. 240żC.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 78.

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