

Pissaladière

Hozzávalók:

Tésztához:	250 g liszt
	½ teáskanál só
	1 teáskanál porélesztő
	1 teáskanál porcukor
	1 evőkanál olívaolaj
	150 ml meleg víz
Feltéthez:	800 g szeletelt hagyma
	3 evőkanál olívaolaj
	1 gerezd aprított fokhagyma
	1 teáskanál kakukkfű-levél + ágak a díszítéshez
	16 db magozott olívabogyó vegyesen
	100 g articsóka (konzerv, lecsepegtetve)

A tészta száraz hozzávalót egy tálban összekeverjük, majd a vizet lassan hozzáadjuk. Lisztezett felületen 10 percig dagasztjuk. Olajozott kelesztő tálba téve, lefedve, meleg helyen 45 perc alatt a duplájára kelesztjük. Ez idő alatt elkészítjük a feltétet.

A hagymákat olajjal meglocsolva, fedő alatt, időnként megkeverve 20 perc alatt megpároljuk. A fedőt levéve még 10 percig főzzük.

A sütőt 220 fokra előmelegítjük.

A fokhagymát, a kakukkfüvet és a fűszereket is a párolt hagymákhoz adjuk, és még 4 percig főzzük.

A megkelt tésztát lisztezett felületen egy kicsit dagasztjuk, majd 30x33 cm-es téglalap-formára kinyújtjuk. Olajozott sütőlapra helyezük, a hagymás keveréket elosztatjuk a tetején, rászórjuk az olívabogyót és az articsókát.

15-20 percig sütjük, amíg arany színű lesz a széle. Melegen tálaljuk.

