Pizzas

Pissaladière

2h50	20 min	30 min	2h	534
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Délayer la levure dans un peu d'eau chaude.
2. Verser la farine sur un plan de travail.
3. Former un puits et verser la levure et le sel au centre et mélanger.
4. Former à nouveau un puits et ajouter l'huile puis l'eau petit à petit en malaxant énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte souple
5. Recouvrir la pâte d'un torchon et laisser lever pendant 2 heures dans un endroit tiède.
6. Quand il fait froid, on peut laisser lever la pâte près d'un radiateur.

Étape 2

Préparation de la garniture

1. Eplucher et émincer les oignons.
2. Les faire revenir dans l'huile d'olive dans une poêle pendant 10 minutes.
3. On peut les saupoudrer d'un peu de sucre en poudre pour les faire caraméliser un peu.

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte

- 250 g **Farine**
- 5 cl **Huile d'olive**
- 1 verre(s) **Eau**
- 1 **Sel**
- 10 g **Levure de boulanger**

Garniture

- 20 **Anchois frais entier(s)**
- 3 **Oignon(s)**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 15 **Olives noires**
- 1 pincée(s) **Herbes de Provence**
- 10 g **Sucre semoule**

Étape 3

Préparation de la pissaladière

1. Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
2. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné.
3. La poser sur la plaque du four.
4. Tapisser la plaque du four avec du papier sulfurisé et dans ce cas, inutile d'huiler la plaque. Mettre la pâte sur la plaque du four légèrement huilée.
5. Piquer la pâte avec une fourchette.
6. Etaler les oignons sur la pâte sans aller jusqu'au bord.
7. Ajouter les anchois et les olives et parsemer d'herbes de Provence.
8. Faire cuire à 210°C (Th.7) pendant 10 minutes puis baisser à 180°C (Th.6) et laisser encore cuire pendant 20 minutes.
9. Servir chaud ou tiède.