

Луковый пирог «Писсаладьер»



Писсаладьер – это луковый пирог из французской кухни. Готовится этот пирог чаще всего на завтрак, как аперитив. Сладкий карамелизированный лук, соленые анчоусы и маслины составляют основу этого традиционного провансальского пирога. Писсаладьер настолько популярный на своей

родине, что найти его в продаже можно по всей Франции и за ее пределами.

Ингредиенты:

Для теста:

мука – 200 г

соль – 1 ч. ложка

сухие дрожжи – 2 ч. ложки

150 мл теплой воды

оливковое масло – 1 ст. ложка

Для начинки:

консервированный анчоус (можно заменить килькой пряного посола) – 75 г

молоко – 125 г

маслины – 125 г

репчатый лук средний – 12 шт

свежий тимьян

свежий розмарин

оливковое масло – 60 мл

помидоры черри – 150 г

Способ приготовления:

Шаг 1:

Приготовьте тесто. Смешайте в миске муку, соль и дрожжи.

Залейте

теплой водой, ложкой масла и перемешайте до мягкого теста. На столе,

слегка посыпанном мукой, замесите тесто в течение 5 минут, пока оно не

станет гладким и перестанет прилипать к рукам.

Верните тесто в миску, накройте пищевой пленкой или влажным полотенцем

и дайте ему подняться в течение от 45 минут до 1 часа.

Шаг 2:

Пока тесто поднимается, вымочите 75 г консервированного филе анчоуса в

125 г молока в течение часа. Обсушите филе, разрежьте вдоль пополам.

Отделите косточки от 125 г маслин.

Очистите 12 репчатых луковиц среднего размера (общим весом около 1,4

кг), оставьте у каждой часть донца, затем нарежьте тонкими ломтиками.

Оборвите листочки с нескольких веточек свежих пряных трав – тимьяна и

розмарина, сложите их кучкой на разделочной доске и нарубите.

Шаг 3:

Нагрейте 60 мл (4 ст. л.) оливкового масла на сковороде, добавьте лук,

посолите и поперчите. Тушите 25-30 минут при слабом нагреве, периодически помешивая. Добавьте пряные травы.

Черри томаты разрежьте на половинки.

Шаг 4:

Уложите сдобное тесто в форму для выпечки с рифлеными краями.

Раскатывая тесто, оставляйте припуск только на 2,5 см больше, чем

диаметр блюда.

Уложите лук на тесто.

Из филе анчоуса сделайте диагональную решетку на поверхности луковой начинки.

Половинки маленьких томатов (срезом вверх) и маслины уложите на

начинке для украшения.

Дайте пирогу подойти и выпекайте до коричневой корочки 40-45 минут.

Перед подачей на стол слегка смажьте пирог оливковым маслом.

Как видите процесс приготовления пирога «Писсаладьер» не очень сложный.

Приятного аппетита!