


## Pissaladière

55 min 

2 

30 min à 220°C 



### L'astuce d'Oscar

Vous pouvez également faire une purée d'anchois et l'étaler sur la pâte.

### Ingrédients

230 g de Mix Pane Schär, 200 ml d'eau, 10 g de levure fraîche, 1 pincée de sucre, 1 CS d'huile d'olive, sel, 500 g d'oignons, 1 petite boîte d'anchois à l'huile, olives noires, 1 gousse d'ail, 1 CS de sucre (glaçage)

### Préparation

Couper les oignons, hacher l'ail et faire confire dans une poêle avec l'huile d'olive et le sucre pendant env. 15 minutes. Verser la farine dans un récipient et former une cuvette au milieu. Dissoudre la levure et la pincée de sucre dans l'eau tiède. Pour préparer le levain, verser la préparation levure-lait dans la cuvette et mélanger légèrement à la farine jusqu'à obtenir une pâte crémeuse. Laisser reposer env. 10 minutes dans un endroit chaud jusqu'à ce que la levure commence à fermenter. Ajouter le sel et l'huile d'olive, puis malaxer jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser monter la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Abaisser la pâte sur du papier sulfurisé, disposer le mélange oignons-ail et répartir les anchois et les olives sur la préparation. Cuire au four préchauffé à 220 °C pendant 30 minutes.

