

# Liguria Pissalandrea

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 3 cdas

**Harina:** 500 Gramos

**Sal:** 2 cdas

**Agua tibia:** 1 ta

**Levadura seca:** 2 Sobres

## Para Decorar

**Cebolla blanca:** 2 Unidades

**Anchoas:** 1 Paquete

**Aceitunas negras:** c/n A gusto

**Azucar:** 2 cdas

**Tomillo:** c/n A gusto

**Orégano seco:** 2 pz

## Tapenade

**Aceite de oliva extra virgen:** 1/4 ta

**Aceitunas verdes:** 1 1/2 ta

**Alcaparras:** 2 cdas

**Tomillo:** c/n A gusto

**Limón (jugo):** 1 unidad

**Albahaca:** c/n A gusto

**Aceitunas negras:** 1 1/2 ta

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Mejorana:** c/n A gusto

**Pimienta negra molida:** c/n A gusto

**Anchoas:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Mezclar *levadura* con agua tibia, dejar reposar unos minutos
- Mezclar *harina* con sal, agregar el agua con *levadura*, comenzar a mezclar cuando este ligeramente integrada agregar aceite de oliva
- Continuar amasando hasta obtener una masa homogénea, reposar en un bowl tapada hasta que doble su tamaño

## Para decorar

- Cortar la *cebolla* en medias lunas delgadas, llevar a una sartén caliente con azúcar y sofreír hasta caramelizar, reservar
- Una vez lista la masa, extender al tamaño de la charola, colocar en una charola previamente engrasada
- Colocar por encima la *cebolla* caramelizada, anchoas, aceitunas negras, *tomillo* y *orégano*.
- Hornear a 180°C durante 25 minutos aproximadamente

## Para el tapenade

- Colocar todos los ingredientes en un procesador de alimentos, moler hasta obtener una pasta.
- Servir el pissaladière acompañado del tapenade.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/liguria-pissalandrea>