

Pissaladière de Tomate

La Pissaladière, es la versión francesa de nuestra coca de verduras. La tradicional es la de Niza que lleva: cebollas pochadas, aceitunas y anchoas, aunque se puede hacer con múltiples verduras. Hay gente que a la masa le suele añadir un huevo, pero como he hecho poca cantidad, no lo he puesto para que no quedara demasiado húmeda. Si te sobra, te la puedes tomar para desayunar, en lugar de las tradicionales tostadas con tomate.

INGREDIENTES:

- 120g Harina integral de espelta
- 60-75ml Agua
- 1 Cucharadita Levadura química tipo "Royal"
- 2 Cucharadas aceite oliva (por separado)
- 1 Cucharadita Hierbas provenzales: tomillo, romero y orégano
- 1 Diente de ajo
- 400g Tomates
- 1 Cucharada Mostaza de Dijon
- Una pizca de sal (opcional)

2
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Tamizar la harina junto con la levadura (incorporar el salvado que no haya pasado por el tamiz a la harina).
2. Dar forma de volcán y poner al centro el agua (60ml, si vemos que queda demasiado seca agregar otra cucharada de agua), una cucharada de aceite y media de hierbas provenzales, amasar 5 minutos y dejar reposar otros 5 minutos tapada con un film.
3. Estirar la masa, lo más fino posible.
4. Napar la masa con la cucharada de mostaza y poner sobre ésta los tomates cortados a rodajas finas.
5. Espolvorear los tomates con el diente de ajo picado, el resto de las hierbas provenzales, un hilo de aceite y una pizca de sal.
6. Hornear a 200°C unos 20-30 minutos o hasta que veamos la masa doradita y crujiente.