

Tiella di Gaetta

Zutaten:

Für den Teig

- 350 g Mehl
- 210 g Wasser
- 46 g Olivenöl
- 9 g Salz
- 6 g frische Bierhefe

Für die Füllung

- 220 g Auberginen, gewürfelt
- 150 g Pelati oder frische Tomaten, gewürfelt
- 12 Stk Gaeta-Oliven, entsteint
- 1-2 Stk Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1/4 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- ½ Bund Petersilie, zerkleinert
- Pfeffer zum Abschmecken
- Olivenöl nach Belieben
- Salz nach Belieben

Zubereitung:

1. Hefe im zimmerwarmen Wasser auflösen, dann das Mehl zuerst mit einer Gabel und dann mit der Hand einarbeiten und schließlich Öl und Salz hinzufügen. Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn eine Stunde lang im ausgeschalteten Ofen bei Licht aufgehen. Er sollte sein Volumen verdoppeln.
2. Für die Füllung die Tomaten und Aubergine in Stücke schneiden. Diese in einer großen Schüssel mit Öl, Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch und Oliven vermischen.
3. Zwiebeln separat in einer Pfanne in viel Butter braun werden lassen. Dann zur Schüssel hinzugeben.
4. Den Teig halbieren (ein Teil darf ein wenig grösser sein) und mit dem größeren Teil eine Wähenform o.ä. mit einem Durchmesser von etwa 22 cm auslegen. Lassen Sie sie den Teig etwas über den Rand überlaufen.
5. Die Füllung auf dem Teig verteilen.
6. Nun den anderen Teig kreisförmig ausrollen und über die Füllung legen, um sie zu bedecken. Rollen Sie den Teig auf, um ihn gut zu verschließen.
7. Den Teig einstecken und im unteren Teil des auf 200° C vorgeheizten Ofens etwa 30 Minuten lang backen.
