

DIE „TIELLA DI GAETA“

INGREDIENTS

- Zutaten
- 500g Mehl
- 20g Sauerteig
- 3 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 200ml lauwarmes Wasser
- 1kg gekochte Tintenfische oder Calamari
- 50g Kapern
- 100g entkernte Gaeta-Oliven
- 100g geschälte Tomaten
- Petersilie nach Belieben
- Chilischoten nach Belieben
- Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG

Bereiten Sie zuerst den Teig für den Boden zu. Geben Sie den Sauerteig mit dem Salz und dem Olivenöl in eine Schüssel. Fügen Sie nach und nach das Mehl hinzu, bis Sie einen gleichmäßigen Teig erhalten. Kneten Sie den Teig mindestens 10 Minuten. Bedecken Sie den Teig mit einem Geschirrtuch und lassen Sie ihn im Warmen mindestens eine halbe Stunde aufgehen - zum Beispiel in der Backröhre, in der nur das Licht eingeschaltet ist.

Fülle: Schneiden Sie die Calamari oder die Tintenfische in Stücke und würzen Sie mit Olivenöl, Petersilie und Chilischoten. Fügen Sie auch die geschälten Tomaten, die entkernten Oliven und die Kapern hinzu.

Rollen Sie die Hälfte des Teiges mit der Teigrolle aus, bis Sie ein Teigblatt mit einem Zentimeter Stärke erhalten. Befetten Sie eine Backform mit Olivenöl und legen Sie diese mit der Teigscheibe aus. Füllen Sie den Teig mit der Fülle und bedecken Sie ihn mit der zweiten Hälfte des Teiges, den Sie wie den ersten ausgerollt haben.

Schieben Sie die „Tielle“ in den auf 180° vorgeheizten Ofen und backen Sie sie 30 Minuten, bis der Teig goldbraun ist. Lauwarm servieren