



Hozzávalók:

1,5 dkg élesztő, kb. 3 dl víz, 45 dkg finomliszt, 1 csapott kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fehér bors, 3-4 evőkanál olaj (lehetőleg olíva), 15 dkg kimagozott fekete olajbogyó, 1 evőkanál kapribogyó, 2 kis doboz konzervszardínia  
a tészta nyújtásához: finomliszt  
a tetejére: 2-3 evőkanál olaj (sütéshez való olívaolaj is lehet), kb. 15 szem kimagozott zöld olajbogyó  
a tepsi kikenéséhez: 2 evőkanál olaj

1. Az élesztőt egy kevés langyos vízbe morzsoljuk, 1 evőkanálnyi lisztet keverünk hozzá, és 15 perc alatt fölfuttatjuk. Ezután a többi liszttel és langyos vízzel, sózva, borsozva bedagasztjuk, közben az olajat is beledolgozzuk.
2. A fekete olajbogyót, a kapribogyót meg a lecsöpögtetett, kiszákkázott szardíniát kissé fölaprítjuk.
3. A tésztát meglisztezett gyúrólapon ujjnyi vastagságú téglalappá nyújtjuk, a fölaprított hozzávalókat rászórjuk, és föltekerjük, mint a piskótatekercest szokás. Olajjal körös-körül lekenjük, és kiolajozott tepsibe tesszük úgy, hogy közben csigaház alakúra tekerjük. A tetejébe zöld olajbogyókat nyomunk.
4. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit erősebb lánggal (190 °C, légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 35 percen át sütjük. Melegen, langyosan egyaránt finom.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 250 kcal