



Σπιτική Λαγάνα

Μερίδες: 3 μεσαίες λαγάνες, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 15', **Χρόνος Αναμονής:** 1 ώρα, **Χρόνος Μαγειρέματος:** 20')

Υλικά

- 2 φακελάκια ξερή μαγιά (14 γρ.)
- 2 κούπες χλιαρό Νερό (~35°C)
- 400 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 400γρ. κίτρινο Αλεύρι (το βρίσκετε ως χωριάτικο ή για ζύμωμα)
- 2 κ.γ. Αλάτι
- 2 κ.σ. Ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. Ζάχαρη
- Σουσάμι

Ιδέες για γεύση και άρωμα:

- Πάστα λιαστής ντομάτας ή λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες
- Ρίγανη και ελιές
- Πάπρικα γλυκιά ή καπνιστή
- Αποξηραμένο ή τηγανητό κρεμμύδι
- Ξηροί καρποί (φουντούκια, καρύδια κτλ)
- Σκορδοπίπερο

εκτέλεση

1. Διαλύστε τη μαγιά σε λίγο από το χλιαρό νερό, μαζί με τη ζάχαρη. Προσθέστε και λίγο αλεύρι για να γίνει χυλός. Αφήστε σε ζεστό μέρος για 20' να τραφεί η μαγιά από τη ζάχαρη.



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom



2. Στο μπολ με τη μαγιά, προσθέστε το λάδι και σιγά σιγά εναλλάξ τα άλευρα με το νερό και το αλάτι.

3. Ζυμώστε καλά για 10 λεπτά μέχρι η ζύμη να μην κολλάει στα χέρια.

4. Χωρίστε σε 4 μπάλες, αλείψτε με λάδι και αφήστε για 30-40 λεπτά σε ζεστό μέρος να φουσκώσουν.

5. Ζυμώστε ξανά τις μπάλες ζύμης ξεχωριστά την καθεμία, σε αλευρωμένο πάγκο. Προσθέστε στην κάθε μπάλα το υλικό ή το αρωματικό της προτίμησής σας την ώρα που τη ζυμώνετε.

6. Ανοίξτε με τον πλάστη στο σχήμα της λαγάνας. Τοποθετήστε στο ταψί και αφήστε πάλι για 20 λεπτά να φουσκώσουν. Με τα δάχτυλα κάντε τις τρύπες και περάστε τις λαγάνες με νερό και ελαιόλαδο με ένα πινέλο. Πασπαλίστε με το σουσάμι.

7. Ψήστε τις λαγάνες σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 15-20 λεπτά ή μέχρι να χρυσαφίσουν.

Σερβίρετε αμέσως, συνοδεία ταραμοσαλάτας, καλαμαρακίου τηγανητού, χταποδιού στα κάρβουνα και σαλάτας μαυρομάτικα. Η καλύτερη λαγάνα φέτος, θα είναι η δική σας!

Enjoy Koulouma!

Love, Madame Ginger



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom