



## Λαδένια Κιμώλου

**Μερίδες:** 4-6 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1-1 ½ ώρα **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα και 10-15 λεπτά **Σκεύος:** ταψί 30x25

Διατηρείται καλυμμένη στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

### Υλικά:

270 ml νερό, χλιαρό  
500 γρ. αλεύρι, για όλες τις χρήσεις  
7-9 γρ. ξηρή μαγιά  
1 κ.γλ. Καστανή ή μαύρη ζάχαρη  
½ κ.γλ. ρίγανη, ξερή  
1 κ.γλ. αλάτι  
2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες  
5-6 ντομάτες, κομμένες σε τέταρτα  
80 ml ελαιόλαδο

### Εκτέλεση

- 1) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε στην άκρη για 5-10 λεπτά, να τραφεί η μαγιά.
- 2) Προσθέτουμε το μισό αλεύρι, τη ρίγανη και το αλάτι και ζυμώνουμε. Μόλις έχει απορροφηθεί όλο το αλεύρι προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι και συνεχίζουμε να ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη μας να μην κολλάει στα χέρια.
- 3) Περιχύνουμε και λαδώνουμε καλά το ταψί μας με τα 70 ml ελαιόλαδο. Βάζουμε τη ζύμη μας και την ανοίγουμε με τα χέρια μας ομοιόμορφα να πιάσει όλο το ταψί. Την σκεπάζουμε και την αφήνουμε για τουλάχιστον 1 ώρα σε ζεστό μέρος ή μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
- 4) Όσο φουσκώνει η ζύμη, μεταφέρουμε τα λαχανικά σε ένα μπολ αλατοπιπερώνουμε και ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο.
- 5) Όταν η ζύμη είναι έτοιμη την πιέζουμε λίγο με τα δάχτυλα μας να πέσει σε όγκο και απλώνουμε τις ντομάτες, τα κρεμμύδια και το υπόλοιπο ελαιόλαδο.



- 6) Ψήνουμε στους 200°C στον αέρα για 1- 1 ½ ώρα ή μέχρι να δούμε ότι έχει ψηθεί πολύ καλά απο κάτω. Αν χρειαστεί, τη σκεπάζουμε στα μέσα του ψησίματος με ένα αλουμινόχαρτο για να μην καούν τα λαχανικά μας.
- 7) Την αφήνουμε να κρυώσει για 10-15 λεπτά και σερβίρουμε όσο είναι ακόμη ζεστη.