

Φανταστική συνταγή για αφράτες σπιτικές λαγάνες με λιαστή ντομάτα και ελιές!
Πεντανόστιμη παραλλαγή της κλασικής λαγάνας που θα σας ενθουσιάσει.

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό αλεύρι γ.ο.χ. ή 400 γρ. γ.ο.χ. και 600 γρ. κίτρινο αλεύρι για ψωμί

50 γρ. φρέσκια μαγιά ή 2 φακελάκια ξερή

1,5 κ.γλ. ζάχαρη

3-4 κ.σ. ελαιόλαδο

2 κ.γλ. αλάτι

Χλιαρό νερό όσο πάρει (περίπου 550 ml)

Σουσάμι ή/και μαυροσήσαμο για το στόλισμα

10-12 λιαστές ντομάτες φιλοκομμένες

20 ελιές Καλαμών χωρίς κουκούτσι κομμένες στη μέση

Λαγάνα με λιαστή ντομάτα και ελιές

Εκτέλεση συνταγής

Διαλύουμε τη μαγιά και τη ζάχαρη σε μπολ με λίγο χλιαρό νερό. Προσθέτουμε 2-3 κουταλιές από το αλεύρι και ανακατεύουμε να διαλυθεί και αυτό. Σκεπάζουμε το μπολ με μεμβράνη και το αφήνουμε στην άκρη να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

Ψιλοκόβουμε τις λιαστές ντομάτες και κόβουμε τις ελιές Καλαμών κατά μήκος στη μέση.

Κοσκινίζουμε το αλεύρι. Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το μίγμα της μαγιάς. Βάζουμε σταδιακά το νερό και ξεκινάμε να ζυμώνουμε. Προσθέτουμε τις λιαστές ντομάτες και τις ελιές. Συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να έχουμε ένα ωραίο απαλό ζυμάρι.

Κόβουμε το ζυμάρι στα 2, ανάλογα το μέγεθος που θέλουμε να δώσουμε στις λαγάνες. Αντίστοιχα λαδώνουμε 2 μπολ και τοποθετούμε το ζυμάρι μέσα σε σχήμα μπάλας. Σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα ή μεμβράνη και τα αφήνουμε να φουσκώσουν περίπου για μία ώρα.

Στρώνουμε λαδόκολλα στη λαμαρίνα του φούρνου. Ανοίγουμε κάθε λαγάνα στο γνωστό σχήμα και αφήνουμε ακόμα 45 λεπτά να φουσκώσουν. (*Σημείωση: αν θέλουμε μπορούμε να ετοιμάσουμε τις λαγάνες από το προηγούμενο βράδυ, να τις βάλουμε στο ταψί το οποίο θα σκεπάσουμε καλά με μεμβράνη και να τις βάλουμε στο ψυγείο. Ωριμάζει το ζυμάρι και γίνονται ακόμα πιο νόστιμες και αφράτες. Την άλλη μέρα τις αφήνουμε 2 ώρες να έρθουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και μετά τις ψήνουμε).

Σχηματίζουμε τα χαρακτηριστικά βαθουλώματα με τα δάχτυλά μας ή με την πίσω μεριά ενός πινέλου. Ραντίζουμε με λίγο ζαχαρόνερο και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C μέχρι να χρυσίσει η κόρα, περίπου 40 λεπτά.

Βγάζουμε τις λαγάνες από το φούρνο και τις βάζουμε σε σχάρα να κρυώσουν.

(Αν θέλουμε μπορούμε να ψήσουμε κάθε λαγάνα μόνη της και να βγάλουμε 3 λαγάνες λίγο μικρότερες και πιο λεπτές).

Απολαύστε τη σπιτική σας λαγάνα με [ταραμοσαλάτα](#) στο τραπέζι της Καθαρής Δευτέρας. Γεια στα χέρια σας, καλή επιτυχία!

Δείτε και τη συνταγή για την κλασική λαγάνα της Καθαροδευτέρας εδώ [Σπιτική Λαγάνα](#)

Λαγάνα με λιαστή ντομάτα και ελιές

Βήμα προς Βήμα

1 Διαλύουμε τη μαγιά και τη ζάχαρη σε μπολ με λίγο χλιαρό νερό. Προσθέτουμε 2-3 κουταλιές από το αλεύρι και ανακατεύουμε να διαλυθεί και αυτό. Σκεπάζουμε το μπολ με μεμβράνη και το αφήνουμε στην άκρη να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

2 Ψιλοκόβουμε τις λιαστές ντομάτες και κόβουμε τις ελιές Καλαμών κατά μήκος στη μέση.

- 3 Κοσκινίζουμε το αλεύρι.
- 4 Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το μίγμα της μαγιάς.
- 5 Βάζουμε σταδιακά το νερό και ξεκινάμε να ζυμώνουμε. Προσθέτουμε τις λιαστές ντομάτες και τις ελιές. Συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να έχουμε ένα ωραίο απαλό ζυμάρι.
- 6 Κόβουμε το ζυμάρι στα 2, ανάλογα το μέγεθος που θέλουμε να δώσουμε στις λαγάνες. Αντίστοιχα λαδώνουμε 2 μπολ και τοποθετούμε το ζυμάρι μέσα σε σχήμα μπάλας. Σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα ή μεμβράνη και τα αφήνουμε να φουσκώσουν περίπου για μία ώρα.
- 7 Στρώνουμε λαδόκολλα στη λαμαρίνα του φούρνου. Ανοίγουμε κάθε λαγάνα στο γνωστό σχήμα και αφήνουμε ακόμα 45 λεπτά να φουσκώσουν.-
- 8 Σχηματίζουμε τα χαρακτηριστικά βαθουλώματα με τα δάχτυλά μας ή με την πίσω μεριά ενός πινέλου. Ραντίζουμε με λίγο ζαχαρόνερο και πασπαλίζουμε με σουσάμι.
- 9 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C μέχρι να χρυσίσει η κόρα, περίπου 40 λεπτά.
- 10 Τις βγάζουμε από το φούρνο και τις βάζουμε σε σχάρα να κρυώσουν.
- 11 Απολαύστε τη σπιτική σας λαγάνα με ταραμοσαλάτα στο τραπέζι της Καθαρής Δευτέρας. Γεια στα χέρια σας, καλή επιτυχία! Δείτε και τη συνταγή για την κλασική λαγάνα της Καθαροδευτέρας εδώ [Σπιτική Λαγάνα](#)