

Λαγάνα παραδοσιακή με ταχίни, ελιές και ρίγανη. Γεύση ανεπανάληπτη, αφράτη υφή και τραγανή κόρα. Φτιάξτε πεντανόστιμη παραδοσιακή λαγάνα στο σπίτι με ταχίни, ελιές και ρίγανη!

## Τι θα χρειαστείτε

350 γρ. κίτρινο αλεύρι για ψωμί

250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

3 κ.σ. ταχίни

1 κ.γλ. ζάχαρη

1 κ.γλ. αλάτι

1 φακελάκι μαγιά ξερή (ή 25 γρ. νωπή)

3 κ.σ. ελαιόλαδο

300 ml νερό ή όσο πάρει

Ροδέλες ελιάς ή ολόκληρες ελιές χωρίς κουκούτσι

Ξερή ρίγανη για το πασπάλισμα

1 κ.γλ. μέλι διαλυμένο σε λίγο νερό για επάλειψη

# Λαγάνα με ταχίνι, ελιές και ρίγανη

## Εκτέλεση συνταγής

Σε μπολάκι σε λίγο χλιαρό νερό διαλύουμε τη μαγιά, το ταχίνι και τη ζάχαρη.

Βάζουμε 2 κουταλιές από το αλεύρι και ανακατεύουμε να διαλυθεί κι αυτό.

Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε σε ζεστό μέρος λίγη ώρα, 10-15 λεπτά, να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

Σε μεγάλο μπολ (ή στον κάδο του μίξερ) ανακατεύουμε τα δύο άλευρα και το αλάτι.

Αδειάζουμε το μίγμα της μαγιάς, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ξεκινάμε να ζυμώνουμε, προσθέτοντας σταδιακά το νερό, μέχρι να έχουμε μια ωραία ελαστική ζύμη.

Λαδώνουμε τα χέρια μας και τοποθετούμε τη ζύμη σε σχήμα μπάλας μέσα σε μπολ. Σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και αφήνουμε 1 ώρα να φουσκώσει.

Χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο κομμάτια.

Με τα χέρια μας ή με πλάστη ανοίγουμε και δίνουμε το χαρακτηριστικό σχήμα της λαγάνας.

Βάζουμε τις λαγάνες σε ταψί που να τις χωράει, επάνω σε αντικολλητικό χαρτί.

Κάνουμε τις χαρακτηριστικές λακουβίτσες με τα δάχτυλά μας και αφήνουμε να φουσκώσουν ακόμα μισή ώρα, σκεπασμένες με πετσέτα.

Στη συνέχεια αλείφουμε απαλά την επιφάνειά τους με το διάλυμα νερού-μελιού και στα βαθουλώματα βάζουμε από μία ροδέλα ελιά, πιέζοντας ελαφρά με τα δάχτυλά μας να σχηματιστούν πάλι οι λακουβίτσες. Πασπαλίζουμε με ρίγανη την επιφάνεια κάθε λαγάνας.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C για 35 περίπου λεπτά, ή μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα.

Τις βγάζουμε σε σχάρα να κρυώσουν.

Απολαμβάνουμε με σπιτική [Ταραμοσαλάτα](#) και [Ταραμοσαλάτα από Κουνουπίδι](#), κατάλληλη και για διαβητικούς!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Λαγάνα με λιαστή ντομάτα και ελιές](#) και [Κλασική παραδοσιακή Λαγάνα](#) και [Λαγάνα με ταχίνι και σουσάμι](#)

# Λαγάνα με ταχίνι, ελιές και ρίγανη

## Βήμα προς Βήμα

**1** Σε μπολάκι σε λίγο χλιαρό νερό διαλύουμε τη μαγιά, το ταχίνι και τη ζάχαρη.

**2** Βάζουμε 2 κουταλιές από το αλεύρι και ανακατεύουμε να διαλυθεί κι αυτό.

**3** Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε σε ζεστό μέρος λίγη ώρα, 10-15 λεπτά, να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

4 Σε μεγάλο μπολ (ή στον κάδο του μίξερ) ανακατεύουμε τα δύο αλεύρα και το αλάτι.

5 Αδειάζουμε το μίγμα της μαγιάς, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ξεκινάμε να ζυμώνουμε, προσθέτοντας σταδιακά το νερό, μέχρι να έχουμε μια ωραία ελαστική ζύμη.

6 Λαδώνουμε τα χέρια μας και τοποθετούμε τη ζύμη σε σχήμα μπάλας μέσα σε μπολ. Σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και αφήνουμε 1 ώρα να φουσκώσει.

7 Χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο κομμάτια.

8 Με τα χέρια μας ή με πλάστη ανοίγουμε και δίνουμε το χαρακτηριστικό σχήμα της λαγάνας.

9 Βάζουμε τις λαγάνες σε ταψί που να τις χωράει, επάνω σε αντικολλητικό χαρτί.

10 Κάνουμε τις χαρακτηριστικές λακουβίτσες με τα δάχτυλά μας και αφήνουμε να φουσκώσουν ακόμα μισή ώρα, σκεπασμένες με πετσέτα.

11 Στη συνέχεια αλείφουμε απαλά την επιφάνειά τους με το διάλυμα νερού-μελιού και στα βαθουλώματα βάζουμε από μία ροδέλα ελιά, πιέζοντας ελαφρά με τα δάχτυλά μας να σχηματιστούν πάλι οι λακουβίτσες.

12 Πασπαλίζουμε με ρίγανη την επιφάνεια κάθε λαγάνας.

13 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C για 35 περίπου λεπτά, ή μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα. Τις βγάζουμε σε σχάρα να κρυσώσουν.

14 Απολαμβάνουμε με σπιτική Ταραμοσαλάτα και Ταραμοσαλάτα από Κουνουπίδι, κατάλληλη και για διαβητικούς! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και Λαγόνα με λιαστή ντομάτα και ελιές και Κλασική παραδοσιακή Λαγόνα και Λαγόνα με ταχίνι και σουσάμι