

Λαγάνα παραδοσιακή με σουσάμι και ταχίни. Γεύση ανεπανάληπτη, αφράτη υφή και τραγανή κόρα. Φτιάξτε παραδοσιακή λαγάνα σπιτική με ταχίни και σουσάμι!

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

Χλιαρό νερό όσο πάρει (περίπου 300 ml)

Σουσάμι για το πασπάλισμα

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

Λαγάνα παραδοσιακή με ταχίνι και σουσάμι

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 πασπαλίζουμε με σουσάμι. Αν έχουν φουσκώσει πολύ, πιέζουμε πάλι με τα δάχτυλά μας να σχηματιστούν πάλι οι λακουβίτσες.

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](#)

Λαγάνα παραδοσιακή με ταχίνι και σουσάμι

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 άλευρα 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. Με τα χέρια μας ή με πλάστη ανοίγουμε και δίνουμε το χαρακτηριστικό σχήμα της λαγάνας.
- 8 Βάζουμε τις λαγάνες σε ταψί που να τις χωράει, επάνω σε αντικολλητικό χαρτί.
- 9 Κάνουμε τις χαρακτηριστικές λακουβίτσες με τα δάχτυλά μας και αφήνουμε να φουσκώσουν ακόμα μισή ώρα, σκεπασμένες με πετσέτα.
- 10 Στη συνέχεια αλείφουμε απαλά την επιφάνειά τους με το διάλυμα νερού-μελιού και πασπαλίζουμε με σουσάμι. Αν έχουν φουσκώσει πολύ, πιέζουμε πάλι με τα δάχτυλά μας να σχηματιστούν πάλι οι λακουβίτσες.
- 11 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C για 35 περίπου λεπτά, ή μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα. Τις βγάζουμε σε σχάρα να κρυώσουν.
- 12 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