

Λαγάνα σπιτική εύκολη, τραγανή και αφράτη για την Καθαρά Δευτέρα. Συνταγή για σπιτική λαγάνα, όπως μας αρέσει, και καλύτερη από αυτή του φούρνου! Συνδυάστε τη με ταραμοσαλάτα, ελιές ή βουτήξτε τη μπουκιά σας σε αγνό ελαιόλαδο. Καλή Σαρακοστή!

## Τι θα χρειαστείτε

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

60 γρ. φρέσκια μαγιά ή 2 φακελάκια ξερή

1,5 κ.γλ. ζάχαρη

Χλιαρό νερό όσο πάρει

2 κ.γλ. αλάτι

3-4 κ.σ. ελαιόλαδο

Σουσάμι ή/και μαυροσήσαμο για το στόλισμα

Ζαχαρόνερο ή 1 κ.γλ. μέλι διαλυμένο σε νερό για να κολλήσει το σουσάμι

# Λαγάνα σπιτική

## 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.

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. Συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να έχουμε ένα ωραίο απαλό ζυμάρι.

Κόβουμε το ζυμάρι στα 2 ή στα 3, ανάλογα το μέγεθος που θέλουμε να δώσουμε στις λαγάνες. Αντίστοιχα λαδώνουμε 2 ή 3 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.

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.

Βγάζουμε τη λαγάνα από το φούρνο και τη βάζουμε σε σχάρα να κρυώσει.

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και για τη δεύτερη ή και τρίτη λαγάνα.

Απολαύστε τη σπιτική σας λαγάνα με ταραμοσαλάτα και ελιές στο τραπέζι της Καθαρής Δευτέρας. Γεια στα χέρια σας, καλή επιτυχία!

# Λαγάνα σπιτική

## 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.
- 2 Σκεπάζουμε το μπολ με μεμβράνη και το αφήνουμε στην άκρη να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
- 3 Κοσκινίζουμε το αλεύρι.
- 4 Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το μίγμα της μαγιάς.
- 5 Προσθέτουμε σταδιακά το νερό και ξεκινάμε να ζυμώνουμε. Συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να έχουμε ένα ωραίο απαλό ζυμάρι.

- 6 Κόβουμε το ζυμάρι στα 2 ή στα 3, ανάλογα το μέγεθος που θέλουμε να δώσουμε στις λαγάνες. Αντίστοιχα λαδώνουμε 2 ή 3 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.
- 10 Βγάζουμε τη-λαγάνα-από το φούρνο και τη-βάζουμε σε σχάρα να κρυώσει.
- 11 Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και για τη δεύτερη ή και τρίτη λαγάνα.
- 12 Απολαύστε τη σπιτική σας λαγάνα με ταραμοσαλάτα και ελιές στο τραπέζι της Καθαρής Δευτέρας. Γεια στα χέρια σας, καλή επιτυχία!