

Λαγάνα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 500 γρ. αλεύρι σκληρό
- 350 γρ. νερό
- 10 γρ. μαγιά ξερή
- 1 πρέζα ζάχαρη κρυσταλλική
- 10 γρ. αλάτι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

Για άλειμμα

- 2 κ.σ. νερό
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- σουσάμι

Clock Image not found or type unknown

40 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty Image not found or type unknown

Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Χτυπάμε το αλάτι, νερό, μαγιά και ζάχαρη στο μίξερ με τον γάντζο σε δυνατή ταχύτητα.
- Προσθέτουμε το αλεύρι και 2 κ.σ. ελαιόλαδο και χτυπάμε για 8 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.
- Σκεπάζουμε τον κάδο με μία πετσέτα και αφήνουμε να διπλασιαστεί η ζύμη (περίπου για 1 ½ ώρα).
- Απλώνουμε αλεύρι στον πάγκο μας και βάζουμε την ζύμη. Με ένα ίσιο μαχαίρι κόβουμε σε 2 ίσα κομμάτια την ζύμη και απλώνουμε το κάθε κομμάτι και ανοίγουμε με τη βοήθεια του πλάστη και λίγο αλευριού σε λαγάνες τόσο μεγάλες ώστε να χωράνε σε 2 ταψιά φούρνου.
- Μεταφέρουμε τις λαγάνες μας σε ένα 2 ταψιά με λαδόκολλα ανοίγοντας τες λίγο πάνω στο ταψί για να κρατήσουν το σχήμα τους κατά το ψήσιμο. Τις αφήνουμε να φουσκώσουν για 45 λεπτά και μετά τις αλείφουμε με το ζαχαρόνερο. Τις πιέζουμε με το δάχτυλο μας κάνοντας τους δαχτυλιές για να πάρουν το σχήμα της λαγάνας.
- Τις αλείφουμε με ελαιόλαδο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 230 βαθμούς για 15-20 λεπτά.

Πηγή: akispetretzikis.com