

Λαγάνα με λιαστή ντομάτα και ελιά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 3 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 φλιτζάνια σκληρό κίτρινο αλευρι
- 1 φακελάκι μαγιά ξηρή
- 1 φλιτζάνι χλιαρό νερό
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1/2 φλιτζάνι πράσινες ελιές χωρίς κουκούτσι
- 1/2 φλιτζάνι λιαστές ντομάτες
- 1/2 φλιτζάνι σουσάμι
- 1/3 του φλιτζανιού σπασμένους κόκκους πιπεριού

Τρόπος μαγειρέματος

- Ανακάτεψε τη μαγιά με το νερό και άφησε για μερικά λεπτά στην άκρη
- Βάλε σε μια λεκάνη το αλεύρι και το αλάτι. Άνοιξε μια λακουβίτσα στη μέση

και ρίξε το λάδι

- Πρόσθεσε το νερό με τη μαγιά και ζύμωσε καλά να γίνει ένα μείγμα
- Στη συνέχεια πρόσθεσε τις ελιές ροδελίτσες και τις λιαστές ντομάτες μαζί με το πιπέρι
- Σκέπασε και άφησε τη ζύμη να φουσκώσει για μισή ώρα
- Μοίρασε τη ζύμη σε δύο μέρη και άπλωσε σε δύο ρηχά ταψάκια. Τρύπησε με πιρούνι εδώ κι εκεί σε όλη την επιφάνεια. Άφησε να φουσκώσει
- Ψήσε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 30 λεπτά

Ώρες :2 μερίδες :4+

Μια παραλλαγή για υπέροχη λαγάννα με διαφορετική γεύση... Αντί να ετοιμάσεις απλά ψωμάκια, γέμισέ τα με λιαστή ντομάτα και ελιές!

Πηγή: tlife.gr