

Λαδένια Κιμώνου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

500 γρ.αλεύρι για ζύμωμα

7 γρ.μαγιά ξερή

1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

1 1/2 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη

1/3 κουταλάκι του γλυκού βανίλια ρίγανη

5 μέτριες ντομάτες

80 γρ. ελαιόλαδο

270 γρ.χλιαρό νερό

Εκτέλεση

Βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη και τη μαγιά σε ένα μεγάλο μπολ και αφήνουμε 10 λεπτά στην άκρη για να τραφεί η μαγιά με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το μισό αλεύρι και ζυμώνουμε. Προσθέτουμε το αλάτι, το ξερό αρωματικό και το υπόλοιπο αλεύρι. Η ζύμη μας είναι έτοιμη όταν δεν κολλάει στα χέρια οπότε προσθέτουμε λίγο αλεύρι αν χρειαστεί.

Σε μεσαίο ταψί, βάζουμε τα 70 γρ. ελαιόλαδου και απλώνουμε καλά το ζυμάρι μας. Σκεπάζουμε καλά και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για περίπου μία

ώρα.

Κόβουμε τις ντομάτες σε μεγάλα κομμάτια και τα κρεμμύδια σε ροδέλες. Τα ανακατεύουμε σε μπολ, αλατίζουμε και τα ραντίζουμε με ελαιόλαδο. Ρίχνουμε τη ζύμη πιέζοντάς τη λίγο με τα δάχτυλα και γεμίζουμε με τα λαχανικά μας την επιφάνειά της.

Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 1 ώρα. Αν χρειαστεί, στα μέσα του ψησίματος, σκεπάζουμε με ένα αλουμινόχαρτο για να μην καούν τα λαχανικά μας. Αφήνουμε να κρυώσει 10 λεπτά και σερβίρουμε ζεστή.

Δυσκολία: μέτριο

Συμβουλή

Ενισχύστε τη γεύση με κάππαρη ή ελιές, που της πάνε πολύ.

Πηγή: icookgreek.com