



Η πιο γρήγορη σπιτική λαγόνα για την Καθαρά Δευτέρα

Μερίδες: 4 μέτριες λαγάνες | **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά |
Χρόνος ψησίματος: 20-25 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

Υλικά για τις λαγάνες:

- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 400 γρ. αλεύρι σκληρό
- 2 κ.γλ. αλάτι
- 16 γρ. ξηρή μαγιά
- 450 ml χλιαρό νερό
- 2 κ.σ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο & έξτρα για το μπολ

Υλικά για το άλειμμα

- 3 κ.σ. νερό
- 1/2 κ.γλ. ζάχαρη
- ωμό σουσάμι

Εκτέλεση

- 1) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τα δύο άλευρα με το αλάτι.
- 2) Σε άλλο μικρότερο μπολ ανακατεύουμε τη μαγιά, τη ζάχαρη και το νερό μαζί με λίγο από το μείγμα των δύο αλεύρων. Αφήνουμε για 10 λεπτά να τραφεί η μαγιά.
- 3) Προσθέτουμε στο μείγμα της μαγιάς το ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και ρίχνουμε το υγρό μείγμα στο μπολ με τα άλευρα (σε λακουβίτσα που θα κάνουμε στο κέντρο τους).
- 4) Ζυμώνουμε καλά για 10 λεπτά μέχρι να σχηματίσουμε ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια.



- 5) Μεταφέρουμε τη ζύμη σε καθαρή επιφάνεια και τη χωρίζουμε σε ισομεγέθεις 4 μπάλες. Αλείφουμε με ελαιόλαδο το μεγάλο μπολ που φτιάξαμε τη ζύμη, τοποθετούμε μέσα τις μπάλες ζυμαριού, καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη και πετσέτα κουζίνας και αφήνουμε σε ζεστό σημείο της κουζίνας για 30-40 λεπτά ή μέχρι να φουσκώσει.
- 6) Μεταφέρουμε και πάλι τις ζύμες σε καθαρή επιφάνεια, τις ζυμώνουμε λίγο και τις ανοίγουμε με πλάστη σε σχήμα λαγάνας, πολύ λεπτές.
- 7) Τις τοποθετούμε σε ταψιά φούρνου περασμένα με λαδόκολλα, τις καλύπτουμε με πετσέτες φούρνου και τις αφήνουμε και πάλι σε ζεστό σημείο να ξεκουραστούν για 20 λεπτά.
- 8) Κάνουμε τρυπούλες με τα δάχτυλά μας σε όλη την επιφάνειά τους. Για το άλειμμα, ανακατεύουμε το νερό με τη ζάχαρη και τις περνάμε με πινέλο. Πασπαλίζουμε με ωμό σουσάμι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στον αέρα, για 20-25 λεπτά μέχρι να χρυσίσουν.
- 9) Βγάζουμε από το φούρνο, αφήνουμε τις λαγάνες να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου και απολαμβάνουμε.