

Λαδένια Κιμώλου

Μερίδες: 4-6, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 10', **Χρόνος Αναμονής:** 1 ώρα, **Χρόνος Ψησίματος:** 1 ώρα

Υλικά

- 270 γρ. χλιαρό νερό
- ~1/2 κιλό Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 7 γρ. Μαγιά ξερή
- 1 πρέζα Ζάχαρη
- Αλάτι ψιλό
- 1/2 κ.γ. ρίγανη ξερή
- 2 κρεμμύδια
- 4-5 μέτριες ντομάτες
- 80 γρ. Ελαιόλαδο

1) 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 1 γερή πρέζα αλάτι, το ξερό αρωματικό και το υπόλοιπο αλεύρι. Η ζύμη μας είναι έτοιμη όταν δεν κολλάει στα χέρια οπότε προσθέτουμε λίγο αλεύρι αν χρειαστεί.

2) 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.

(Πίνουμε μία [Grimbergen Blanche](#) όσο περιμένουμε)

3) Κόβουμε τις ντομάτες σε μεγάλα κομμάτια και τα κρεμμύδια σε ροδέλες. Τα ανακατεύουμε σε μπολ, αλατίζουμε και τα ραντίζουμε με ελαιόλαδο.

TIP: Αν θέλουμε προσθέτουμε και άλλα υλικά, όπως σκόρδα ψιλοκομμένα, ελιές, κάππαρη κτλ. Μόλις φουσκώσει, 'ρίχνουμε' τη ζύμη πιέζοντας λίγο με τα δάχτυλα και γεμίζουμε με τα λαχανικά μας την επιφάνεια της.

4) Ψήνουμε στους 180oC για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να δούμε ότι η ζύμη μας έχει ψηθεί καλά από κάτω. Αν χρειαστεί, στα μέσα του ψησίματος, σκεπάζουμε με ένα

αλουμινόχαρτο για να μην καούν τα λαχανικά μας. Αφήνουμε να κρυώσει 10 λεπτά και σεργίρουμε ζεστή.

Αν θέλουμε να την φάμε σκέτη, πασπαλίζουμε την επιφάνεια της με χοντρό αλάτι πριν το ψήσιμο. Σεργίρουμε με μια Grimbergen Blanche παγωμένη, στους 6 βαθμούς.

**#Love #Only,
Madame Ginger**