



Λαγάνες γεμιστές χωρίς ζύμωμα

Λαγάνες εύκολες χωρίς ζύμωμα γεμιστές με χαλβά ή ελιές. Αγαπήσατε τις λαγάνες μου πολύ και φέτος σας έφτιαξα γεμιστές. Βάλτε μέσα ότι θέλετε εγώ ξετρελάθηκα με τον χαλβά. Ξεροψημένες σαν γλύκισμα λιώνουν στο στόμα πεντανόστιμες.



Δεν περιμένετε όλη νύχτα τις φτιάχνετε σε ένα μισάωρο. Απλά ήρθαν για να μείνουν πάμε να τις φτιάξουμε.

Υλικά

490 γρ [αλεύρι Κούλα](#)

7 γρ [μαγιά ξερή](#)

20 γρ μέλι

6 γρ Αλάτι Μεσολογγίου

300 γρ χλιαρό νερό

20 γρ ελαιόλαδο

Υλικά για Γέμιση

40 γρ χαλβά

Υλικά για Επάνω

20 γρ νερό

5 γρ ζάχαρη

100 γρ [σουσάμι](#)



Εκτέλεση

Σε ένα μπολ βάζουμε το χλιαρό νερό, το λάδι, το μέλι, τη μαγιά και $\frac{1}{4}$ κούπα αλεύρι. Ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη μέχρι να δούμε φουσκάλες.



Βάζουμε σε άλλο μπολ το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε. Βάζουμε στο αλεύρι την μαγιά και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Μόλις γίνει μια μπάλα λαδώνουμε το μπολ και το σκεπάζουμε. Μετά από 15 λεπτά το ζυμάρι μας έχει γίνει διπλάσιο. Χωρίζουμε στα 2 το ζυμάρι και γεμίζουμε με χαλβά ή ελιές.



Μπορείτε να τις αφήσετε και έτσι ή να τις γεμίσετε με ότι άλλο θέλετε. Ανάβουμε τον φούρνο στους 190 βαθμούς και περιμένουμε 15-20 λεπτά. Βάζουμε ένα μπολ με ζεστό νερό κάτω στον φούρνο. Ψεκάζουμε ή περνάμε με πινέλο τις λαγάνες με ζαχαρόνερο και σουσάμι.



Ψήνουμε 25 λεπτά περίπου πάντα ανάλογα τον φούρνο μας. Ψεκάζουμε 1 φορά στα πρώτα 10 λεπτά για πιο τραγανές λαγάνες. Βγάζουμε το μπολ με το νερό από τον φούρνο και ψήνουμε 15 λεπτά.



Είμαι σίγουρη όποιος δοκιμάσει τις Λαγάνες μου θα τις φτιάχνει συνέχεια.

Σκέτες με χαλβά ή ελιές, με κουβερτούρα ότι σας αρέσει!



Καλή Σαρακοστή elpidas little corner !!