



Λαγάνα χωρίς ζύμωμα

Ναι Λαγάνες χωρίς ζύμωμα !! Σίγουρα υπάρχουν πάρα πολλές συνταγές για Λαγάνα και όλες παρόμοιες. Το ζυμάρι μοιάζει με αυτό της πίτσας του ψωμιού μια εύκολη συνταγή. Κάτι σαν την [μπαγκέτα χωρίς ζύμωμα](#) έτσι και η λαγάνα.



Πάμε λοιπόν να φτιάξουμε Λαγάνες χωρίς ζύμωμα απλές και νόστιμες.

Υλικά

1100 γρ [αλεύρι Κούλα](#) ή σκληρό αλεύρι

15 γρ ξερή μαγιά

15 γρ Αλάτι Μεσολογγίου

40 γρ ζάχαρη

40 γρ ταχίνι

40 γρ καλαμποκέλαιο

650 γρ περίπου χλιαρό νερό

Για να ψεκάσω τις λαγάνες

100 γρ νερό

10 γρ ζάχαρη

Εκτέλεση

Βάζω σε ένα μπολ την μαγιά, την ζάχαρη, το ταχίνι και το νερό χλιαρό. Προσέχω να μην είναι πολύ ζεστό το νερό και κάψω την μαγιά. Προσθέτω το καλαμποκέλαιο, αλεύρι, αλάτι και ανακατεύω

με ένα ξύλινο κουτάλι.



Μόλις ενωθούν όλα καλά κλείνω το μπολ με ένα καπάκι και το αφήνω να φουσκώσει. Εγώ το άφησα στον φούρνο για 2 ώρες και τριπλασιάστηκε. Μπορείτε να το αφήσετε από 2 έως 5 ώρες ή στο ψυγείο όλη νύχτα.



Αδειάζω σε λαδωμένη επιφάνεια το ζυμάρι λαδώνω και τα χέρια μου. Χωρίζω το ζυμάρι ανάλογα πόσο μεγάλες θέλω τις λαγάνες εγώ έφτιαξα 4. Σκεπάζω τις λαγάνες και αφήνω μισή ώρα να φουσκώσουν. Προθερμαίνω τον φούρνο στους 200 βαθμούς και βάζω κάτω – κάτω ένα μπολ με νερό. Κάνω δαχτυλιές στις λαγάνες ψεκάζω με ζαχαρόνερο και ρίχνω σουσάμι.



Ψήνω 20-25 λεπτά περίπου και ελέγχω πάντα ανάλογα τον φούρνο. Ψεκάζω 1-2 φορές τα πρώτα 10 λεπτά για πιο τραγανές λαγάνες. Βγάζω το μπολ με το νερό από τον φούρνο και ψήνω άλλα 15 λεπτά. Εμένα μου αρέσουν ξεροψημένες αλλά και πάλι είναι αφράτες και μαλακές.



Αυτές είναι οι Λαγάνες μου εύχομαι να τις απολαύσετε !!

