



Sia is Cooking

Λαδένια Κιμώλου



Μία συνταγή από την πανέμορφη Κίμωλο σας έχω για σήμερα. Μία πεντανόστιμη λαδένια! Είναι ένα ψωμί όμοιο με την Ιταλική focaccia. Χωρίς τυριά, μόνο με λαχανικά και άφθονο ελαιόλαδο. Μια εύκολη και πολύ νόστιμη συνταγή που θα σας ενθουσιάσει!

ΥΛΙΚΑ

- 750γρ. αλεύρι σκληρό
 - 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά (σε σκόνη)
 - 1/2 κ.γ. ζάχαρη
 - 1 κ.γ. αλάτι
- 1 1/2 περίπου χλιαρό νερό

- 3 ώριμες και σφιχτές ντομάτες
 - 3 ξερά κρεμμύδια
- 2 χρωματιστές πιπεριές (προαιρετικά)
 - 1 κ.γ. ρίγανη
- Λίγες ψιλοκομμένες ελιές (προαιρετικά)
 - Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
 - Επιπλέον ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κοσκινίζουμε με το αλεύρι μας σε ένα μεγάλο μπολ
 - Προσθέτουμε την ξηρή μαγιά, τη ζάχαρη και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε με τα χέρια
 - Προσθέτουμε το χλιαρό νερό και το αλάτι και αρχίζουμε να ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μία ομοιόμορφη ελαστική ζύμη
- Σε καθαρό μπολ ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο και αφήνουμε την ζύμη μας. Σκεπάζουμε με πετσέτα και την αφήνουμε να φουσκώσει για 1 ώρα
- Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια, την πιπεριά και τις ντομάτες
 - Σε μεγάλο ταψί ρίχνουμε άφθονο ελαιόλαδο και με ένα πινέλο το απλώνουμε ώστε να πάει παντού
 - Με τα χέρια απλώνουμε την ζύμη μας ώστε να καλύψει την μεγαλύτερη επιφάνεια του ταψιού
 - Προσθέτουμε την ντομάτα, το κρεμμύδι, την πιπεριά και τις ελιές
 - Προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι και αλάτι
 - Προσθέτουμε άφθονο ελαιόλαδο και ρίγανη
 - Φουρνίζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 1 ώρα
 - Η λαδένια μας είναι έτοιμη!

TIPS από την SIA

- Η πιπεριές και οι ελιές είναι προαιρετικές. Μπορείτε να έχετε μια πεντανόστιμη λαδένια μόνο με ντομάτα και κρεμμύδια
 - Επιλέξτε καλής ποιότητας ελαιόλαδο. Θα κάνει την διαφορά στη λαδένια σας!

LINKS

Η συνταγή αναλυτικά στο [siaiscooking.gr](https://www.siaiscooking.gr/post/ladenia) : <https://www.siaiscooking.gr/post/ladenia>

Το video της συνταγής στο κανάλι μας στο Youtube : <https://youtu.be/1qlkmgyl-Ww>