

3 Απριλίου 2020

Λαδένια με ντομάτα, κρεμμύδι και ελιές

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης – Food styling: Αντωνία Κατή

Μια παραλλαγή της φημισμένης λαδένιας της Κιμώλου, με μαύρες ελιές που τις πάνε πολύ.

Μερίδες:4-6 Χρόνος προετοιμασίας:15΄ Χρόνος μαγειρέματος:50΄ Έτοιμο σε:1:5΄

Χρόνος αναμονής:1 ώρα

εΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Γεωργία Κοφινά

Υλικά

- 500γρ. αλεύρι για ψωμί
- 1 φακελάκι μαγιά σε σκόνη
- 1 φλιτζάνι νερό χλιαρό
- 2 μέτρια κρεμμύδια ξερά, ψιλοκομμένα
- 2 μέτριες ντομάτες ώριμες, σε πολύ λεπτές φέτες

- 1½ φλιτζάνι ελιές μαύρες, γλυκές χωρίς κουκούτσι, κομμένες στη μέση
- 2/3 φλιτζανιού παρθένο ελαιόλαδο
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 1 κουτ. σούπας ρίγανη
- αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Διαλύετε τη μαγιά στο χλιαρό νερό και προσθέτετε τη ζάχαρη και λίγο αλεύρι. Αφήνετε στην άκρη μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.

Κρατάτε στην άκρη ένα φλιτζάνι αλεύρι και ανακατεύετε σε μεγάλο μπολ το υπόλοιπο με 1 κουτ. γλυκού αλάτι και 4 κουτ. σούπας λάδι. Προσθέτετε τη διαλυμένη μαγιά και ζυμώνετε προσθέτοντας όσο αλεύρι χρειάζεται μέχρι να γίνει μια ελαστική και μαλακιά ζύμη. Σκεπάζετε τη ζύμη με μια πετσέτα και την αφήνετε σε ζεστό μέρος περίπου για 1 ώρα μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200οC. Λαδώνετε ένα στρογγυλό ταψί διαμ. 32εκ. και τοποθετείτε στη μέση τη ζύμη. Ανοίγετε τη ζύμη με τις παλάμες, έτσι ώστε να απλωθεί και να γεμίσει το ταψί.

Αλατίζετε καλά τα κρεμμύδια και τα τρίβετε λίγο με τα χέρια μέχρι να βγάλουν το ζουμί τους. Τα στύβετε καλά και τα ανακατεύετε με τις ντομάτες, 3-4 κουτ. σούπας ελαιόλαδο, λίγο αλάτι και πιπέρι. Στρώνετε το μίγμα πάνω στη ζύμη και σκορπάτε από πάνω τις ελιές. Πασπαλίζετε με τη ρίγανη και περιχύνετε τη λαδένια με το υπόλοιπο λάδι.

Ψήνετε τη λαδένια στο φούρνο για 45-50 λεπτά περίπου.

Πηγή: olivemagazine.gr