

Λαγόνα, η μυρωδάτη και νόστιμη

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 24/02/2012 08:24

Μια συνταγή που έστειλε η Ειρήνη Ζ. για μας

Δοκιμαστε τη, εμενα μου θυμισε τις παλιες ξεχασμενες μυρωδιες και γευσεις της λαγανας των παιδικων μου χρονων.

2 κιλά αλεύρι
1 κιλό νερό που έχουμε βράσει μέσα σε αυτό γλυκάνισο
50 γρ. βιτάμ
100 γρ. μαγιά
3 κ.σ αλάτι
1 κ.γ ζάχαρη
Πιπέρι, Μοσχοκάρυδο(βαλτε οσαο εσεις θελετε)
Μαύρο και ασπρο σουσάμι
Πιπερι και μοσχοκαρυδο

Βράζουμε το νερό με τον γλυκάνισο. Όταν χλιαρίνει, ρίχνουμε τη μαγιά με τη ζάχαρη, την αφήνουμε να ενεργοποιηθεί και επείτα ρίχνουμε το αλεύρι, πάνω στο αλεύρι το αλάτι, το πιπέρι, το μοσχοκάρυδο μιση χουφτα σισαμι μαυρο και το βιτάμ λιωμένο και τα ζυμώνουμε.

Τώρα , επειδή εγώ τη φτιάχνω πάντα το πρωί της Καθαρής Δευτέρας κάνω το εξής: Ζεσταίνω νερό σε ένα τσικάλι, όχι να βράσει, και τοποθετώ την ζυμη μέσα σε ένα μπόλ και το μπόλ πανω στο τσικάλι με το ζεστό νερό και το σκεπαζω .

Σε 15 λεπτά έχει φουσκώσει , τη χωρίζω σε 4 μέρη και τη ανοίγω για να γίνει το σχήμα της λαγανας που ξέρουμε, την πιέζουμε με τα δάχτυλα των χεριών μας, για τις γνωστές λακουβίτσες, και με ένα πινελο τις αλείφουμε με νερό ,που εχουμε βρασει páλι λιγο γλυκανισο, 1 κ.γ ζαχαρη και λαδι....

Πασπαλιζουμε με μαύρο και ασπρο σισάμι.

Ψηνουμε στους 200 βαθμους για περιπου, πανω κατω, 30 λεπτα!

Καλη επιτυχία και καλη Σαρακοστη!

Δεν εχει αλλα μυστικα,σας την εδωσα μαζί με τα μυστικα της, αν κολουθησετε τη συνταγη οπως σας την εδωσα το αποτελεσμα θα σας ενθουσιασει!!

=====