Λαδένια Κιμώλου

Η Λαδένια Κιμώλου καταγράφεται ως μια από τις παλαιότερες μορφές πίτσας, χωρίς τυρί, μόνο με ντομάτα κρεμμύδι και ελαιόλαδο.

Εικόνα που περιέχει φαγητό, φαστ φουντ, πίτσα, πιάτο

Περιγραφή που δημιουργήθηκε αυτόματαΥλικά για την ζύμη

* 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
* 5 γρ. μαγιά ( 1 κουτ. γλυκού)
* 1 κουταλιά ελαιόλαδο
* 1 πρέζα αλάτι
* 250 ml χλιαρό νερό

Επιπλέον υλικά

* 5-6 ώριμες ντομάτες
* 3-4 μεγάλα κρεμμύδια ξερά
* 200ml περίπου ελαιόλαδο
* Αλάτι
* Πιπέρι

Εκτέλεση

Ξεκινάμε με το ζύμη πρώτα που χρειάζεται χρόνο για να φουσκώσει.

Διαλύουμε την μαγιά σε ένα ποτήρι με λίγο από το χλιαρό νερό.

Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε το αλεύρι, κάνουμε μία λακκούβα στην μέση του, προσθέτουμε το νερό με την μαγιά και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε μία πρέζα αλάτι, το ελαιόλαδο, το υπόλοιπο νερό και ζυμώνουμε καλά, μέχρι να γίνει ελαστική η ζύμη και να μην κολλάει στο χέρια.

Μέχρι να φουσκώσει η ζύμη προχωράμε με τα υπόλοιπα υλικά.

Αρχικά καθαρίζουμε τα κρεμμύδια, τα κόβουμε στη μέση και μετά σε λεπτές φέτες.

Συνεχίζουμε με τις ντομάτες, τις οποίες κόβουμε σε λεπτές φέτες και αφαιρούμε όσο είναι δυνατόν τα σπόρια τους και τα πολλά υγρά.

Μόλις φουσκώσει το ζυμάρι, προχωράμε με το τελικό στάδιο της Λαδένιας Κιμώλου.

Σε ένα μεγάλο ταψί 35 εκατοστών ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο και το απλώνουμε σε όλη του την επιφάνεια και τα τοιχώματα. Τοποθετούμε το ζυμάρι στη μέση του ταψιού και απλώνουμε με τα χέρια, πιέζοντας το σιγά σιγά από το κέντρο προς τα τοιχώματα.

Μόλις το ζυμάρι έχει ανοίξει, τοποθετούμε εναλλάξ κρεμμύδι ντομάτα σε όλη του την επιφάνεια.

Στο τέλος ρίχνουμε σιγά σιγά και προσεκτικά το υπόλοιπο ελαιόλαδο ώστε να πάει παντού, προσθέτουμε από πάνω λίγο αλάτι και πιπέρι.

Ψήνουμε στους 200°C στο αέρα για 50-60 λεπτά περίπου (ανάλογα από τον φούρνο), έως ότου ροδίσει η Λαδένια και ψηθεί και από κάτω.

Αφήστε την λίγο να κρυώσει και απολαύστε την ή αν δεν έχετε υπομονή δοκιμάστε την και ζεστή. Η Λαδένια είναι η αγαπημένη μου συνταγή για φαγητό στην παραλία και σας την προτείνω ανεπιφύλακτα! Μπορείτε να την συνδυάσετε και με μία γραβιέρα ή άλλο αγαπημένο σας τυρί. Στην Κίμωλο συνοδεύεται με το παραδοσιακό Κιμωλιάτικο μανούρι.

Αν επισκεφτείτε την Κίμωλο το καλοκαίρι και την δοκιμάσετε, θα δείτε ότι έχει άλλη γεύση.

ΘΕΩΝΗ ΜΑΡΙΝΟΥ