



## Λαδόψωμο με λαχανικά, ελιές και δεντρολίβανο

**Λαδόψωμο (τύπου focaccia) με ντοματίνια, ελιές καλαμών, δεντρολίβανο, αντζούγια και παρμεζάνα**

*by Alex Tsiotinis*

### Υλικά

900g αλεύρι  
παραδοσιακά  
αλεσμένο για όλες τις  
χρήσεις  
100g αλεύρι κίτρινο  
για ζύμωμα  
22g αλάτι  
35g νωπή μαγιά  
100g βούτυρο  
600ml νερό κρύο  
10 πέταλα λιαστή  
ντομάτα ή ντομάτα  
κονφί  
10 φύλλα βασιλικό  
3 φρέσκα κρεμμύδια  
4 κόκκινες πιπεριές  
4 κίτρινες πιπεριές  
15 μαύρες ελιές χωρίς  
κουκούτσι  
6 σκελίδες σκόρδο  
1 φιλέτο αντζούγια  
ελαιόλαδο  
τριμμένη παρμεζάνα

### Εκτέλεση

- Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το απλώνουμε στον πάγκο της κουζίνας.
- Δημιουργούμε με το χέρι μας ένα λάκκο και στην μία πλευρά βάζουμε τη μαγιά, στην άλλη το βούτυρο και σε μια άλλη πλευρά το αλάτι. (προσοχή, η μαγιά δεν κάνει να έρθει σε επαφή με το αλάτι πριν αναμιχθεί με το νερό.)
- Προσθέτουμε το νερό και ζυμώνουμε πολύ καλά.
- Τυλίγουμε με μεμβράνη και αφήνουμε σε χλιαρό μέρος να ξεκουραστεί για 30 - 40'.
- Κόβουμε τις πιπεριές, τις ελιές, το σκόρδο, το βασιλικό, την αντζούγια, τις λιαστές ντομάτες και τα ανακατεύουμε.
- Παίρνουμε ένα ταψί, το αλείφουμε ελαφρά με λάδι και ανοίγουμε με το χέρι εκεί το ζυμάρι.
- Πασπαλίζουμε με τα μείγμα λαχανικών και αντζούγιας, μοιράζουμε την τριμμένη παρμεζάνα και αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει άλλη μισή ώρα.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 185ο.
- Ψήνουμε για 15'.
- Απολαμβάνουμε όσο ακόμα είναι ζεστό το λαδόψωμο.