



Φάβα Σαντορίνης αρωματισμένη με ταχίни και μπουκίτσες από χειροποίητη λαγάνα

Κυκλαδίτικη φάβα αρωματισμένη με ταχίни και φανταστικά τραγανές μπουκίτσες λαγάνας

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για τη φάβα

150g φάβα
Σαντορίνης
1 κλωνάρι σέλερι
1 μικρό κρεμμύδι
1 καρότο μέτριο μέγεθος
70g ελαιόλαδο
4 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
400g ζωμό λαχανικών
αλάτι, πιπέρι piment d'espelette
20g πελτέ ντομάτας
50g εξτρα ελαιόλαδο
65g ταχίни

Για τη λαγάνα σε μπουκίτσες

150g αλεύρι σκληρό
350g αλεύρι ΓΟΧ
7.5g αλάτι
35g ζάχαρη
275g- 300g νερό
2 φακελάκια ξερή μαγιά

για την επικάλυψη

500g χλιαρό νερό
30g ζάχαρη
σουσάμι λευκό

Εκτέλεση

Φάβα

- Καθαρίζουμε και πλένουμε το καρότο, το σέλερι και το κρεμμύδι.
- Τα κόβουμε λεπτές φέτες.
- Βάζουμε σε μια κατσαρόλα, το ελαιόλαδο, και τα λαχανικά που κόψαμε προηγουμένως μαζί με το φρέσκο θυμάρι.
- Τσιγαρίζουμε για 4- 5' ανακατεύοντας.
- Σβήνουμε με 400g ζωμό λαχανικών και μαγειρεύουμε για 25'.
- Αφαιρούμε το θυμάρι και βάζουμε στο μπλέντερ τη φάβα μαζί με το ταχίни, τον πελτέ και το εξτρα ελαιόλαδο.
- Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι piment d'espelette.

Λαγάνα μπουκίτσες

- Ανακατεύουμε το νερό με τη μαγιά μέσα στον κάδο του μίξερ και αφήνουμε για 5- 6' να φουσκώσει.
- Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο (τα δύο αλεύρια, το αλάτι, και τη ζάχαρη).
- Χτυπάμε με τον γάντζο για 7- 8' σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα, μέχρι να γίνει ένα ζυμάρι ελαστικό και μαλακό.
- Αδειάζουμε τη ζύμη σε ένα σκεύος με ελαιόλαδο, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να φουσκώσει για 1 με 1,30 ώρα.
- Πασπαλίζουμε με λίγο εξτρα αλεύρι τον πάγκο και με έναν πλάστη ανοίγουμε το ζυμάρι σε πάχος 1- 2 cm.
- Κόβουμε τετράγωνα κομμάτια διαστάσεων 4*4cm περίπου.

Φάβα Σαντορίνης αρωματισμένη με ταχίни και
μπουκίτσες από χειροποίητη λαγάνα



-
- Βουτάμε τα κομμάτια στο ζαχαρόνερο και πανάρουμε με το λευκό σουσάμι.
 - Τοποθετούμε σε ταψί και αφήνουμε να φουσκώσουν για 15-20'.
 - Ψήνουμε στους 200ο για 5- 6'.

Σερβίρισμα

- Τοποθετούμε σε ένα μπολ τη φάβα.
- Γαρνίρουμε με λίγο σουσάμι και αν θέλουμε φύτρες φακής.
- Από δίπλα τοποθετούμε τις μπουκίτσες λαγάνας.