

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΟ

ΥΛΙΚΑ

- Αλεύρι (εγώ χρησιμοποιώ Organic White Strong bread flour) περίπου 300 γρ για ένα πρόσφορο μετρίου μεγέθους
- Ζεστό νερό (όσο αντέχει το χέρι, περίπου 200ml (λιγότερο από ποτήρι) για κάθε πρόσφορο),
- Αγιασμός (λίγες σταγόνες)
- Λάδι (περίπου μιά κουταλιά της σούπας για κάθε πρόσφορο)
- Ζάχαρη ή μέλι (περίπου 2 κουτάλια της σούπας για κάθε πρόσφορο),
- Αλάτι (περίπου 1 κοφτό κουταλάκι του γλυκού για κάθε πρόσφορο)
- Μαγιά φρέσκια ή σκόνη.
 - Φρέσκια έχει ο φούρνος στο Sainsburys. Περίπου 15 γρ. φρέσκια -μια κουταλιά της σούπας- (η νωπή μαγιά κρατάει για πολύ καιρό στην κατάψυξη, αφήστε την σε θερμοκρασία δωματίου να ξεπαγώσει πριν την χρησιμοποιήσετε)
 - Ξηρή 1 ½ με 2 κουταλάκια του γλυκού για κάθε πρόσφορο

Ακόμα: μια λεκανίτσα και ταψάκι(α)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σιγουρευτείτε ότι τα σκεύη που χρησιμοποιείτε και η επιφάνεια που θα ζυμώσετε είναι απολύτως καθαρά. Αν είναι δυνατόν, χρησιμοποιείτε αυτά τα σκεύη (λεκάνη και ταψάκια) μόνο για πρόσφορα. Επίσης, αν είναι δυνατόν, ζυμώστε μπροστά σε μια εικόνα, ανάψτε ένα καντήλι και λίγο λιβάνι. Κατά τη διάρκεια του ζυμώματος, λέμε την καρδιακή προσευχή (Κύριε Ιησού Χριστέ, Υιέ του Θεού ελέησον ημάς) και μνημονεύουμε ονόματα.

Ετοιμάζουμε τη μαγιά: σε ένα μπωλ βάζουμε τη μαγιά, λίγο από το αλεύρι, λίγη από τη ζάχαρη και λίγο από το νερό (ΠΡΟΣΟΧΗ: πολύ καυτό νερό ή πολύ ζάχαρη «σκοτώνει» τη μαγιά και δεν φουσκώνει), ανακατεύουμε να γίνει χυλός, σκεπάζουμε με μία πετσέτα και αφήνουμε (σε μέρος σχετικά ζεστό, μακριά από ρεύματα) να φουσκώσει, περίπου 10 λεπτά.

Στο μεταξύ, βάζουμε το αλεύρι σε μια λεκανίτσα και προσθέτουμε, κάνοντας το σχήμα του σταυρού, το λάδι, το αλάτι, τη ζάχαρη ή το μέλι, λίγες σταγόνες αγιασμό και τέλος την φουσκωμένη μαγιά. Ανακατεύουμε προσθέτοντας όσο απο το υπόλοιπο ζεστό νερό χρειαστεί, για να πετύχουμε μια ζύμη μαλακιά και ελαστική που να δουλεύεται όμως εύκολα χωρίς να κολλάει πολύ. Αν είναι σκληρή, προσθέτουμε κι άλλο νερό, αν κολλάει πολύ προσθέτουμε κι άλλο αλεύρι (μην βιαστείτε να προσθέσετε αλεύρι, ακόμα και η τέλεια ζύμη κολλάει αρχικά πριν αποκτήσει, με το ζύμωμα, λεία υφή).

Ζυμώνουμε πάνω σε ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια για 10 περίπου λεπτά ή ώσπου η ζύμη να είναι ομοιόμορφη, λεία και ελαστική. Την κάνουμε μπάλα, την αλευρώνουμε ελαφρά και την βάζουμε πίσω στην λεκάνη (αλευρωμένη), σκεπάζουμε με μία πετσέτα και αφήνουμε σε μέρος σχετικά ζεστό να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο (περίπου 45-60 λεπτά, ανάλογα με την θερμοκρασία του χώρου).

Τότε την αναποδογυρίζουμε πάλι στην επιφάνεια ζυμώματος και την χτυπάμε να ξεφουσκώσει. Πλάθουμε σε λεία καρβελάκια και τα πατάμε με την παλάμη μας να πλατύνουν στο μέγεθος του ταψιού. Βάζουμε σε λαδωμένα (για να μην κολλήσουν) ταψάκια, σκεπάζουμε με μία πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσουν για 10 περίπου λεπτά.

Πασπαλίζουμε την σφραγίδα με λίγο αλεύρι (για να μην κολλήσει πάνω στη ζύμη) και πιέζουμε πάνω στην επιφάνεια του πρόσφορου. Με ένα λεπτό ξυλάκι (για σουβλάκι ή παρόμοιο) κάνουμε 12 τρύπες (για τους 12 Αποστόλους) γύρω από την σφραγίδα (κάνω 4 σε σχήμα σταυρού και 2 ανάμεσά σε κάθε δύο απ'αυτές).

Σκεπάζουμε με μία πετσέτα και προθερμαίνουμε τον φούρνο για 10 λεπτά περίπου (μέτρια θερμοκρασία, 150). Ψήνουμε για μισή ώρα περίπου (ανάλογα με το πώς ψήνει ο φούρνος μας) ώσπου να πάρουν χρώμα από πάνω. Όταν φαίνονται έτοιμα βγάζουμε από το ταψάκι και χτυπάμε από κάτω το πρόσφορο, πρέπει να ακούγεται κούφιο για να είναι καλοψημένο, αν όχι μπορεί να χρειαστεί να το ξαναβάλετε στο φούρνο (μπορείτε και χωρίς το ταψάκι) να ψηθεί κι από κάτω. Αφήνουμε να κρυώσουν έξω από το ταψάκι πάνω σε σχάρα (γιατί αλλιώς οι υδρατμοί θα το μουσκέψουν από κάτω).

Έτοιμα!