

Starý recept na prosforu

Receptov na to, ako správne upiecť chlieb na eucharistickú hostinu – prosforu, je viacero. Ak budete mať chuť, môžete si vyskúšať starý mníšsky recept:

- ☞ Na dno misky nalejte trocha svätenej vody a pridajte asi 400 g veľmi jemnej preosiatej bielej pšeničnej múky.
- ☞ Zaparte ju vriacou vodou a miešajte, kým nám nevznikne hmota asi ako krupica (proti tvoreniu plesní).
- ☞ Keď základ vychladne, pridajte 25 g droždia rozriedeného v troche vody a premiešajte (niekde sa pridáva aj trocha soli).
- ☞ Keď po polhodine cesto trocha nakysne, pridajte zvyšných 800 g múky a dobre premiešajte.
- ☞ Po ďalšej polhodine polovicu cesta rozvaľkajte na hrúbku asi 2 cm a vykrojte krúžky.
- ☞ Poukladajte ich na plech (vymastený včelím voskom, aby sa neprilepili) a prikryte (najlepšie voskovanou utierkou), aby nevyschli.
- ☞ Z druhej polovice vyvaľkajte tenšie cesto a znova vykrojte krúžky, a opečiatkujte ich špeciálnou pečiatkou na prosfory. Krúžky na plechu potrite vodou a poukladajte na ne opečiatkované krúžky.
- ☞ Potom ich niekoľkokrát cez obe vrstvy prepichnete, aby sa uvoľnil vzduch.
- ☞ Plech vložte do pece (200 – 250 °C) a pečte 15 – 20 minút (v závislosti od veľkosti a hrúbky bochníkov).
- ☞ Upečené poukladajte na tácku a prekryte najprv suchou, potom vlhkou a opäť suchou utierkou, a ešte jednou prikryvkou. Nechajte hodinu vychladnúť a odložte do plátenného vrečka, v ktorom môže „dýchať“.

NEZABUDNI NA MODLITBU!

