

Αγιορείτικο πρόσφορο

/ [Αγιορείτικα](#)



Στο Άγιον Όρος, πριν αρχίσουν το ζύμωμα των προσφώρων, ανάβουν λαμπάδα στο προσκυνητάρι με τις εικόνες της Παναγίας και του Αγίου της Μονής, το οποίο βρίσκεται μέσα στο προσφορείο. Η λαμπάδα θα καίει συνέχεια, ώσπου να βγουν τα πρόσφορα από τον φούρνο. Έρχεται ο παπάς, θυμιάζει και διαβάζει την ειδική ευχή. Οι ζυμωτές ψάλλουν το απολυτίκιο του Αγίου Τύχωνος, επισκόπου Αμαθούντος (βλ. Συναξάρι, 16 Ιουνίου). Στη συνέχεια, όσο ζυμώνουν απαγγέλλουν τους Χαιρετισμούς της Παναγίας.

Υλικά:

750 γρ. αλεύρι

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

200 γρ. προζύμι

Νερό (όσο πάρει)

Εκτέλεση:

Αποβραδής “πιάνουμε” το προζύμι όπως και στο ψωμί. Την άλλη μέρα κοσκινίζουμε το αλεύρι σε λεκάνη, κάνουμε μια λακούβα στη μέση και ρίχνουμε μέσα το προζύμι. Διαλύουμε το αλάτι σε τόσο νερό, όσο χρειάζεται για να γίνει η ζύμη σφιχτή. Ρίχνουμε το νερό στη λεκάνη και ζυμώνουμε για 20 λεπτά. Μετά σκεπάζουμε με μία πετσέτα τη λεκάνη και αφήνουμε τη ζύμη για 15 λεπτά. Ξαναζυμώνουμε για 10 λεπτά και ξανασκεπάζουμε για άλλα 10 λεπτά. Ζυμώνουμε τρίτη και τελευταία φορά για 20 λεπτά. Έπειτα, φτιάχνουμε τα πρόσφορα ως εξής: Πλάθουμε δύο μπαλίτσες και κολλάμε τη μία πάνω στην άλλη. Στην επάνω μπαλίτσα πατάμε δυνατά τη σφραγίδα. Έτσι, σχηματίζεται ένα πρόσφορο. Κάνουμε το ίδιο, ώσπου να τελειώσει η ζύμη. Βάζουμε τα πρόσφορα σε ταψί αλευρωμένο, τα σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος, ώσπου να φουσκώσουν. Με ένα φιλό βελόνι τρυπάμε τα πρόσφορα στις τέσσερις γωνιές της σφραγίδας και στη μέση (το βελόνι δεν πρέπει να φτάσει μέχρι κάτω). Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο για 45 λεπτά περίπου.

Πηγή: monastiriaka.gr