12/02/2022

Αρτοκλασία συνταγή Μοναστηριακή

/ Παράδοση

Η Αρτοκλασία είναι πανηγυρική ακολουθία και γίνεται κατά τις εορτές. Τελείται κατά το τέλος του Πανηγυρικού Εσπερινού ή του Όρθρου ή της Θείας Λειτουργίας.

Το Αγιορείτικο Θυμίαμα είναι αυθεντικό μοναστηριακό προϊόν. Φτιάχνεται με προσωπική φροντίδα & προσευχή από κελλιώτες μοναχούς.

Η Αρτοκλασία είναι νηστίσιμη συνταγή

Στην Εκκλησία τοποθετούνται στο τραπέζι οι 5 άρτοι, ένα μπουκάλι κρασί κόκκινο, ένα μπουκάλι λάδι και πέντε κεριά, τα οποία ευλογούνται από τον ιερέα.

Υλικά:

- 4 κιλά αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 5 κούπες χλιαρό νερό (ίσως χρειαστεί και άλλο)
- 2 κούπες χυμό πορτοκαλιού
- 2,5 κούπες ζάχαρη

- 1,5 κούπα λάδι αραβοσιτέλαιο
- 100 γρ. μαγιά φρέσκια
- 30 γρ. γλυκάνισο
- 30 γρ. μαχλέπι
- ξύσμα από 2 πορτοκάλια

Διαδικασία για την Αρτοκλασία:
Σε ένα μεγάλο μπολ διαλύστε τη μαγιά με ένα φλυτζάνι χλιαρό νερό και λίγο αλεύρι και φτιάχνετε ένα χυλό. (Αφήνετε να φουσκώσει για 15 λεπτά)
Σε μια μεγάλη λεκάνη βάζετε όλο το αλεύρι και ανοίγετε μια λακούβα ώστε να βάλετε το χυλό.
Προσθέστε μέσα όλα τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνετε μέχρι να φτιάξετε μια σφιχτή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια.
Λαδώνετε στρόγγυλα ταψάκια 24 εκ. και χωρίζετε τη ζύμη σε 5 ίσα μέρη.
Τοποθετείτε τους άρτους στα ταψάκια και κάνετε με μια οδοντογλυφίδα 12 τρύπες γύρω γύρω.
Αφήνετε σε ζεστό μέρος να φουσκώσουν για 1 ώρα.
Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 1 ώρα.

Πρόσθετα:
10 λεπτά μετά που τα βάλετε στο φούρνο να ψηθούν τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ώστε να μην καεί η πάνω μεριά.

Πηγή: proseuxi.gr