

Ciasto szczęścia czyli chlebek watykański



DZIEWCZYNA_Z_KODEKSEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier
mleko
mąka
olej
jabłka
jajko
proszek do pieczenia
czekolada
cukier wanilinowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli wierzyć instrukcji, którą otrzymałam, chleb taki piecze się tylko raz w życiu. W Internecie znajdziecie mnóstwo legend na temat jego pochodzenia, w wolnym czasie zachęcam do poszperania.

Podstawą tego ciasta jest zaczyn, który dostaje się z ręki do ręki. Swoją oczywiście dostałam od Mamy, jak zresztą większość fajnych przepisów.

Proces przygotowania ciasta do pieczenia trwa 7 dni, ale bez obaw, nie wymaga ono zbytniego nakładu energii, czynności ograniczają się na ogół na dodania kolejnego składnika bez konieczności nawet zamieszania ciasta !

I tu ważna kwestia : ciasto można mieszać tylko plastikową bądź drewnianą łyżką, należy je przechowywać cały tydzień w temperaturze pokojowej, w misce (tylko nie metalowej!) przykrytej lnianą ściereczką.

Jeśli staliśmy się szczęśliwymi posiadaczami zaczynu, przystępujemy do działania:

Poniedziałek

Otrzymane ciasto przekładamy do większej miski i dodajemy 250g cukru (nie mieszamy !)

Wtorek

Wlewamy 250ml mleka (nie mieszamy!)

Środa

Dodajemy 250g mąki (nie mieszamy !)

Czwartek

Ciasto mieszamy rano, w południe i wieczorem

Piątek

Dodajemy 250g cukru (nie mieszamy !)

Sobota

Ciasto dzielimy na 4 części, 1 zostawiamy dla siebie, resztę rozdajemy znajomym, mamy na to czas do poniedziałku, przekazujemy także przepis.

Niedziela

Do pozostawionego przez nas ciasta dodajemy:

250ml oleju

250g mąki

3 całe jajka

0,5 opakowania proszku do pieczenia

0,5 łyżeczki soli

1 cukier wanilinowy

2 starte jabłka

1 startą czekoladę

Wszystko razem mieszamy drewnianą łyżką, aż masa będzie jednolita. Przekładamy do blachy wyłożonej papierem do pieczenia, pieczemy ok. 45min w 190C

Przed zjedzeniem ciasta, należy pomyśleć życzenie!

Niech Wam się spełniają, smacznego !

*Dla tych których zaczyn na chleb jakoś do tej pory omijał, samodzielne przygotowanie zaczynu można znaleźć <http://www.przyslijprzepis.pl/przepis/chlebek-watykanski-2> , aczkolwiek sama nie testowałam :)