

## Watykański chleb szczęścia (kokosowy)



### WITAMINKAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	250 gram
<b>proszek do pieczenia</b>	10 gram
<b>cukier waniliowy</b>	10 gram
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>masło</b>	135 gram
<b>jaja</b>	3 szt
<b>wiórki kokosowe</b>	100 gram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiedy dostałam odrobinę zaczynu z tygodniową instrukcją do jego pielęgnacji nie sądziłam że w waszych domach był on przed laty. Do mnie trafił pierwszy raz, nawet w domu rodzinnym nie słyszano o nim. To jest pierwszy chlebowy łańcuszek w którym biorę udział z ogromną przyjemnością:)  
Dziękuję Justynko:)

Ktoś powie "tyle czekać?" "tyle pracy" , pracy minimum kilka minut dziennie by dodać składniki.

Otrzymałam taki oto instruktaż:

#### WATYKAŃSKI CHLEB SZCZĘŚCIA

zwany również CHLEBEM PRZYJAŹNI AMISZÓW lub NIEMIECKIM CIASTEM HERMANA

Podarowane ciasto wlać do miski z plastiku, szkła lub porcelany. Przykryć ściereczką lub pokrywką plastikową i zostawić w ciepłym miejscu.

1. PONIEDZIAŁEK - dodać 250 g cukru (nie mieszać!)
2. WTOREK - wlać 250 ml mleka (nie mieszać!)
3. ŚRODA - dodać 250 g mąki (nie mieszać!)
4. CZWARTEK - zamieszać rano, w południe i wieczorem
5. PIĄTEK - dodać 250 g cukru (nie mieszać!)
6. SOBOTA - zamieszać i rozdzielić ciasto na 4 części, z czego 3 należy rozdać najpóźniej do poniedziałku.
7. NIEDZIELA - dodać do swojej ¼ części ciasta niżej wymienione składniki, wyrobić ciasto powoli mieszając i upiec.

Składniki do naszej części ciasta:

250 g mąki

15 g proszku do pieczenia (jedno małe opakowanie)

8 g cukru waniliowego

½ łyżeczki soli

½ łyżeczki cynamonu

200 ml oleju

3 całe jajka (ubite razem na pianę)

Można dodać do ciasta również:

Wiórki kokosowe

Posiekane orzechy

Posiekane migdały

Rodzynki

2 sztuki jabłek startych na grubej tarce

Kawałki posiekanej czekolady

Piec w keksówce ok. 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st.

**NIC NIE WOLNO MIESZAĆ METALEM !!!**

Smacznego

.....

Ja do swojej części dodałam:

250 g mąki

10 g proszku do pieczenia

10 g cukru waniliowego z prawdziwą wanilią

½ łyżeczki soli

135g masła roztopionego

3 całe jajka

100g wiórek kokosowych

(faktycznie nie ma cukru w składnikach, ponieważ zaczyn jest dość słodki i ciasto jest również słodkie)

Piekłam w tortownicy o szerokości 24cm w 180 stopniach 1h.

Nie nazwałabym tego wypieku chlebem, tylko pysznym ciastem na granicy chałki z kruchym ciastem.  
Pyszne, pachnące, zaproś go do domu:)