



СЛАВСКИЙ КОЛАЧ

- 2 кг пшеничной муки
- 1,25 л освященной воды
- пчелиный воск
- 40 г дрожжей
- 1 ст. ложка соли

Смешайте дрожжи с небольшим количеством воды и муки и оставьте подойти. Затем добавьте 1,5 кг муки и влейте всю оставшуюся воду. Добавьте соль, хорошо перемешайте. Оставьте подойти и минимум дважды помесите. Подсыпьте оставшуюся муку. Четырехлитровую кастрюлю разогрейте в духовке. Горячую кастрюлю натрите чистым воском. Поместите в нее хорошо замешенное тесто (насколько хорошо замешено тесто, можно понять, сделав надрез ножом: если внутри увидите единичные мелкие пузырьки, тесто замешено хорошо, а если внутри большие пустоты, его надо еще помесить, подсыпая муку).

Когда тесто в кастрюле увеличится вдвое, сделайте сверху украшения. Их следует изготовить из недрожжевого теста. Обязательно наличие печатей со словами «Иисус Христос Победитель». Их с помощью специального деревянного оттиска делают на пяти тонких пластинках теста, которые прилепляют к смазанной водой поверхности колача. Все остальные украшения выполняются по вашему вкусу. Обычно колач украшают фигурками рыб, голубей, виноград-

ной лозой, колосьями пшеницы, косичками из теста по краю колача, а также какими-либо цветами. В середину центральной печати поместите немного базилика. Деревянной шпажкой прижмите к поверхности краешки печатей и других украшений. Не забудьте сбрызнуть его водой, а если выпекаете в дровяной печи — покрыть влажной салфеткой, чтобы он не пригорел. Затем поместите колач в горячую духовку и выпекайте 20 минут при температуре 250 °С. Затем убавьте температуру до 150 °С и выпекайте еще 40 минут. Выньте колач. Готовый колач на вес легкий, а при похлопывании «звучит». Готовое изделие переставьте на решетку и дайте остыть. Вокруг него также окропите все водой.

Если хотите, чтобы сам колач подрумянился, а украшения остались светлыми, смажьте их водой с медом (½ ч. ложки меда на 1 стакан воды). Если нужно ускорить процесс замешивания теста, добавьте в него немного масла, а в дрожжи на начальном этапе ложечку меда.





просфора

- 50 г муки
- 200 мл воды
- пчелиный воск
- 5 г живых дрожжей
- 1/3 ч. ложки соли

Разведите дрожжи небольшим количеством воды, добавьте немного муки, дайте постоять. Оставшуюся воду нагрейте до 60–70 °С, вылейте на оставшуюся муку. Добавьте соль и замесите тесто, не слишком густое. Добавьте подошедшие дрожжи, соедините и при необходимости добавьте еще муки, чтобы добиться густоты. Хорошо перемешайте, оставьте подойти и минимум дважды помесите. Когда тесто будет готово, возьмите небольшую форму для просфоры, смазанную воском. Готовьте просфору следующим образом. Полученное тесто разделите на 2 части. Обе части вымесите и дайте немножко подойти. Раскатайте обе до размера формы. Когда они немного поднимутся, нижнюю поместите в форму, смочите ее водой, а верхнюю, на которой предварительно следует вытеснить с помощью печати изображение, осторожно, чтобы не смазать рисунок, опустите с помощью широкого ножа или лопатки поверх первой. С помощью зубочистки сделайте проколы в тех местах, где изображены треугольники с четырех сторон. Выпекайте осторожно, как славский колач.