**ΠΡΟΣΦΟΡΟ**

Υλικά

* Ταψάκι Νο 20
* Λεκάνη για ζύμωμα
* Αλεύρι 650 γραμμάρια σκληρό κίτρινο
* Μαγιά: 1 κουταλάκι νωπή(μέγεθος αμυγδάλου) ή λίγο προζύμι
* Αλάτι: Μισό κουταλάκι του γλυκού
* Νερό: 1μιση ποτήρι χλιαρό(περίπου)
* Σφραγίδα ξυλόγλυπτη

Εκτέλεση

Κοσκινίζουμε το αλεύρι στη λεκάνη και κάνουμε μια λακουβίτσα. Λιώνουμε τη μαγιά σ’ ένα φλιτζάνι του τσαγιού χλιαρό νερό και τη ρίχνουμε στη λακουβίτσα καθώς και το αλάτι. Τα’ αναμειγνύουμε όλα και ρίχνουμε λίγο λίγο το υπόλοιπο νερό, ώσπου να ζυμωθεί όλο το αλεύρι. Η ζύμη θα είναι κάπως σφιχτή, ώστε να μην κολλάει στα χέρια μας. Το ζυμώνουμε περίπου 20 λεπτά προσευχόμενοι. Όταν ζυμωθεί καλά και γίνει λεία και αφράτη η ζύμη την πλάθουμε σε σχήμα σφαιρικό, την πιέζουμε με την παλάμη μας να γίνει επίπεδη και τοποθετούμε το πρόσφορο στο κέντρο του ταψιού. Από πριν έχουμε ζεστάνει το ταψάκι και το έχουμε αλείψει ελαφρά από μέσα με κερί ή με ελάχιστο λάφι και πασπαλίσει με αλεύρι για να μην κολλήσει. Σφραγίζουμε το πρόσφορο με βαθιά ξύλινη σφραγίδα, ώστε τα γράμματα να γίνουν ανάγλυφα κι ελαφρά τη στρίβουμε πολύ λίγο. Τη σηκώνουμε σιγά σιγά και πλάγια. Με μια οδοντογλυφίδα τρυπάμε τις τέσσερις γωνίες του «Αμνού» και γύρω γύρω. Το σκεπάζουμε με μια καθαρή πάνινη πετσέτα και περιμένουμε μία ώρα περίπου να φουσκώσει( μέσα στο φούρνο στους 50 βαθμούς κελσίου). Έξω από τη σφραγίδα πιέζουμε τη ζύμη με το δάχτυλό μας ελαφρά και όταν η ζύμη ξαναγυρίσει στη θέση της, θα πει ότι έχει φουσκώσει κι είναι έτοιμο για ψήσιμο. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς κελσίου και ψήνουμε το πρόσφορο για μία ώρα περίπου. Η σχάρα θα είναι στην κάτω βαθμίδα. Στη μισή ώρα το κουμπί θα είναι στο πάνω κάτω. Και την άλλη μισή θα είναι μόνο στο κάτω. Στα τελευταία 20 λεπτά χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία.

**ΑΡΤΟΚΛΑΣΙΑ**

Υλικά

* 5 ταψιά Νο 30
* 1 λεκάνη για το ζύμωμα
* 5 κιλά αλεύρι άσπρο σκληρό ή κίτρινο
* 3μιση κιλά περίπου χλιαρό νερό
* 1μιση κιλό ζάχαρη
* Μισό κουταλάκι του γλυκού αλάτι
* 1 ποτήρι λάδι ή βιτάμ λιωμένο
* Μισό κιλό μαγιά φρέσκια
* 1 φακελάκι μαχλέπι κοπανισμένο
* Μισό φακελάκι μαστίχα κοπανισμένη
* 1 φακελάκι γλυκάνισο

Εκτέλεση

Στη λεκάνη κοσκινίζουμε το αλεύρι, κάνουμε μια λακουβίτσα και διαλύουμε τη μαγιά σε λίγο χλιαρό νερό. Κατόπιν ανακατεύουμε όλα τα υλικά ρίχνοντας λίγο λίγο το νερό και ζυμώνουμε έτσι ώστε η ζύμη μας να είναι μαλακή. Το λάδι το κρατάμε για το τέλος και το ρίχνουμε λίγο λίγο επειδή τα χέρια μας θα κολλούν. Η ζύμη θα πρέπει να είναι αφράτη. Αφήνουμε τους άρτους να φουσκώσουν για μία ώρα και τους ψήνουμε στους 160 βαθμούς κελσίου για μία ώρα περίπου, όπως το τσουρέκι.