

### **Υλικά:**

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι  
750 γρ. αλεύρι  
200 γρ. προζύμι  
νερό όσο πάρει για να γίνει ζύμη σφιχτή

### **Εκτέλεση:**

Από το προηγούμενο βράδυ αναπαίρνουμε το προζύμι όπως και στο ψωμί. Την άλλη μέρα κοσκινίζουμε το αλεύρι σε λεκάνη, κάνουμε μια λακούβα στη μέση και ρίχνουμε μέσα το προζύμι. Διαλύουμε το αλάτι σε τόσο νερό, όσο χρειάζεται για να γίνει η ζύμη σφιχτή και έπειτα ρίχνουμε το νερό στη λεκάνη και ζυμώνουμε για περίπου 20 λεπτά.

Μετά σκεπάζουμε με μία πετσέτα τη λεκάνη και αφήνουμε τη ζύμη για 15 λεπτά. **Ξανά ζυμώνουμε για 10 λεπτά και ξανά σκεπάζουμε για άλλα 10 λεπτά. Ζυμώνουμε τρίτη και τελευταία φορά για 20 λεπτά.**

Φτιάχνουμε τα πρόσφορα ως εξής: Πλάθουμε δύο μπαλίτσες και κολλάμε τη μία πάνω στην άλλη. Στην επάνω μπαλίτσα πατάμε δυνατά τη σφραγίδα. Έτσι σχηματίζεται ένα πρόσφορο. Κάνουμε το ίδιο, ώσπου να τελειώσει η ζύμη. Βάζουμε τα πρόσφορα σε ταψί αλευρωμένο, τα σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος, ώσπου να φουσκώσουν. Με ένα ψιλό βελόνι τρυπάμε τα πρόσφορα στις τέσσερις γωνίες της σφραγίδας και στη μέση (επιφανειακά όχι μέχρι κάτω). **Έπειτα τα ψήνουμε για 45 λεπτά περίπου στο δυνατό.**

Σημείωση: Στο Άγιο Όρος πριν αρχίσουν το ζύμωμα των πρόσφορων, ανάβουνε λαμπάδα στο προσκυνητάρι με τις εικόνες της Παναγίας και του Αγίου της Μονής, το οποίο βρίσκεται μέσα στο προσφορείο. Η λαμπάδα θα καίει συνέχεια, ώσπου να βγουν τα πρόσφορα από τον φούρνο. Έπειτα θυμιάζουν και διαβάζουν την ειδική ευχή.