

VATIKÁNSKÝ CHLÉB ŠTĚSTÍ

Vatikánský chléb štěstí koluje po světě stejně jako řetězové emaily. Vatikánský chléb (buchta) se vám dostane do rukou ve chvíli, kdy u vás může něco změnit. Nikdy byste ho neměla sama vyhledávat a shánět. On si vás najde sám. Je obklopen tajemstvím, protože se přesně neví kdy a kde tato „kolovačka“ vznikla. A právě proto, že je zahalen do tajemného pláště, obdarované ženy podlehnou a upečou ho, neboť jsou zvědavé, co z darovaného dílu těsta vznikne.



Princip spočívá v tom, že se vám do rukou dostane darované těsto. To necháte na lince a týden se o něj staráte – přidáváte ingredience, mícháte, Šestý den těsto rozdělíte na čtyři díly. Jeden si necháte a zbylými třemi někoho obdarujete. Osobě, kterou jste si pro darování chleba vybrali, musíte předat těsto společně s receptem. Vatikánský chléb štěstí můžete jíst kdykoliv, avšak péct ho můžete jen jednou za život. Chléb přinese štěstí celé rodině a tomu, kdo se o těsto celý týden staral, splní velké přání.

POSTUP a POTŘEBNÉ SUROVINY:

Darované těsto by nemělo přijít do styku s kovovými předměty. Proto ho umístíme do plastové či skleněné misky, zamícháme vařečkou, přikryjeme utěrkou a celý týden necháme přikryté těsto stát na lince.

1. DEN

Do těsta přidáme 250g krupicového cukru. Nemícháme.

2. DEN

Přidáme 250ml mléka. Zamícháme

3. DEN

Přidáme 250g polohrubé mouky. Zamícháme.

4. DEN

Těsto promícháme ráno, v poledne i večer.

5. DEN

Přidáme 250g cukru, 250ml mléka a 250g polohrubé mouky. Zamícháme.

6. DEN

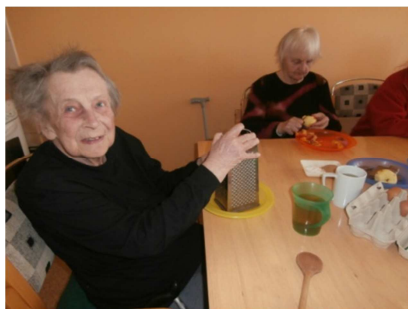
Těsto dobře promícháme a rozdělíme na 4 díly.

7. DEN

Do jednoho dílu přidáme 250g polohrubé mouky, 250ml oleje, 3 vejce, 3 nastrohaná jablka, ½ prášku do pečiva, ½ lžičky jedlé sody, ½ lžičky skořice, ½ nalámané čokolády (nejlépe na vaření), 2 hrsti nahrubo nasekaných ořechů, hrst rozinek, vanilkový cukr.

Vše důkladně promícháme.

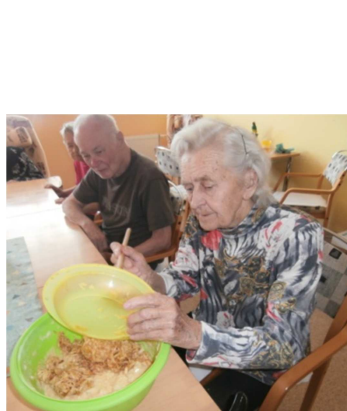
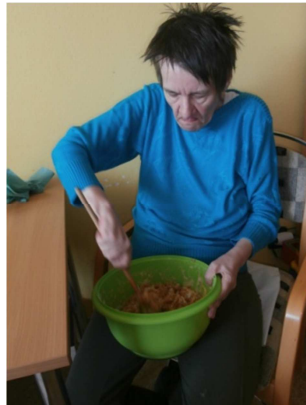




Nastrouháme jablka.



Nasekáme
čokoládu a
ořechy.



Do základního těsta přidáme mouku, prášek do pečiva, skořici, jedlou sodu, olej, vejce, vejce, nastrohaná jablka, nasekanou čokoládu, ořechy, rozinky, vanilkový cukr. Vše důkladně promícháme.

Pečeme v pekáči na pečícím papíru. Těsto je potřeba hlídat, protože je poměrně rychle upečené. Byla by velká škoda, kdyby se vám váš chléb štěstí připekl. Upečenou buchtu nedávejte do lednice.

Vatikánský chléb štěstí můžete ještě podle chuti svrchu pocukrovat a pak už si jen užívejte ten nadýchaný, lahodný, provoněný vatikánský koláč. Hned po prvním soustu budete vědět, že ten týden péče o těsto za to stál!

Poslední den nebo další den někomu darujte zbylé tři díly.