

## Артос

*(пропорция на 2 артоса)*

*2 литра воды*

*12 гр. дрожжей*

*6 чайных ложек соли*

*200 мл. Крещенской воды*

*4200 кг. муки*

*1500 кг. муки заварить в тазу 1 литром крутого кипятка и интенсивно размешать ложкой, накрыть и дать немного постоять до теплого состояния. Из оставшейся муки (2700 кг.) и воды (500 мл. + 200 мл. Крещенской воды) замесить дрожжевое тесто, добавив соль и дрожжи. Остывшее теплое заварное тесто смешать с дрожжевым и промесить до однородного состояния в тестомесе. Тесто оставить подходить на 3 часа в теплой расстойке. От подошедшего теста отделить 700 гр. на крышку, а из остального сделать низ. Нижнюю часть хорошо выкатать на раскатке и сделать ровную круглую лепешку в диаметр алюминиевой кастрюли, к которой будет печься артос. Поместить низ в провощенную кастрюлю, поколоть тесто спицей накрыть тканевой пленкой и крышкой, поставить для подхода на 2 часа. Тесто для крышки также хорошо выкатать и вырезать печать 0,7 – 1 см. толщиной, положить ее на доску, накрыть тканевой пленкой и оставить подходить на 1 час. Через час печать снизу смочить и соединить с низом, оставить далее подходить артос на 1 час. Перед выпечкой артос проколоть в удобных местах и поставить в печь на 1,5 часа при температуре 160 -180 градусов. Через 20-30 мин. выпечки положить сверху артоса картон, чтобы верх артоса не горел. Готовый артос осторожно вынуть, перевернув кастрюлю, и укутать до остывания.*