

Bag usyret brød

Usyret brød

Hjemmelavet matzoh
2 kopper valgfri mel
1 kop hvedemel
vand.

Tænd ovnen på 225-250 grader.
Læg bagepapir på to plader.
Bland de to slags mel sammen, og
tilsæt vand, indtil du har en blød,
gennemæltet dej. Ælt i 5 min. Lad
dejen hvile et par minutter.
Del dejen op i passende antal styk-
ker (på størrelse med et æg). Stræk
det så meget som muligt, inden du
ruller det ud så tyndt som muligt,
gerne ovalt. Prik hvert stykke med
en gaffel, og så snart pladen er fuld
af matzohs, sættes den i ovnen og
bages ca. 3 min., til de er sprøde.
Køles af og spises.

