

Heimabakað ósýrt brauð (Matzah)



Aðeins sætt og léttisaltað heimalagað ósýrt brauð (*sjá viðbót um það hvernig hægt er að gera pítsu úr matza.*) Þessi uppskrift dugar á 6 bökunarplötur.

Hráefni:

- 1/4 bolli olía
- 1/4 bolli hunang
- 2 teskeiðar salt
- 3 egg
- 1,5 bolli vatn
- 6 til 6,5 bollar hveiti

Leiðbeiningar:

1. Blanda saman í stóra skál olíu, hunangi, salti, eggjum og vatni. Hræra vel þar til það hefur blandast vel saman. Blanda um 4 bollum af hveiti saman við og bæta síðan meira hveiti út í eftir þörfum og hnoða þar til deigið er nokkuð þétt. Það er hægt að nota hrærivél með hnoðspaða í þetta.

2. Skipta deiginu í 3 hluta. Fletja hvern hluta út í rétthyrning á sléttu, hveitistráðu borði. Það er hægt að hafa brauðið eins þykkt eða þunnt og þú vilt.

3. Skera útflatta deigið í ferninga (gott að nota pítsuskera). Setja ferningana á bökunarpappír á bökunarplötum. Stinga með gaffli. Strá svolitlu salti yfir ef vill.

4. Baka í forhituðum ofni við 190°C. Þunnar kökur eru um 10-11 mín. að bakast, miðlungsþykkar 13-14 mín. og þykkar eru um 15-20 mín. að bakast. Þær eru tilbúnar þegar þær eru orðnar gylltar að ofan. Gæta þess að baka ekki þannig að brauðið brenni eða verði of dökkt.

5. Kæla á grind og breiða þurr, hreint stykki yfir. Geymist í loftþéttu íláti eða í poka.

Matzah er gómsætt nýtt og heitt! Það er líka hægt að frysta það og nota síðar. Þakka vel inn fyrir frystingu.





Pítsa úr ósýrðu brauði:

Sama uppskrift og hér að ofan.

Fletja út þunnar kringlóttar kökur og forbaka á bökunarpappír í 7-8 mín. við 190°C.

Taka úr ofninum og setja það álegg sem hver og einn vill og baka aftur í 10 mín. Þá má setja yfirgrillið á í 1-2 mín. ef það þarf að dekkja áleggið.

Verði ykkur að góðu!

