

Hefðbundið Matzah (ósýrt brauð) karaíta

Mjög góð brauð - ein uppskrift skiptist í sex brauð

Egypsku karaítarnir hafa einstaka og áhugaverða aðferð við að útbúa „matzah“. Shoshi Dabach í Jerúsalem gaf þessa uppskrift.

Hráefni:

4 bollar hveiti (EKKI með neins konar lyftiefni)
2 kúfaðar matskeiðar mulin kóríanderfræ
1 slétt teskeið salt
3/4 bolli sólblómaolía
3/4 bolli vatn (meira eftir þörfum)



Áhöld:

Ofn
Bökunarplötur og bökunarpappír
Stór skál (til að hnoða deigið í)
Kökukefli
Blandari, matvinnsluvél eða kaffikvörn (til að mala kóríanderfræin)

- 1) Ofninn er hitaður í 180°C.
- 2) Bökunarplötur smurðar með olíu eða þaktar með bökunarpappír.
- 3) Kóríanderfræ möluð.
- 4) Malað kóríander og salt sett út í hveitið.
- 5) Olíu bætt út í og hveitið hnoðað upp.
- 6) Vatninu er smátt og smátt bætt út í deigið þar til það deigið er ekki lengur klístrað.
- 7) Deigið er flatt út með kökukefli þar til það er um 1 sm á þykkt og mótað til að passa á bökunarplötuna.
- 8) Deigið skorið niður í ferninga eða þríhyrninga (ég geri litlar kringlóttar kökur).
- 9) Sett í ofninn.
- 10) Baka í 15-20 mínútur þar til gullið og stökkt.
- 11) Þrifa borð og áhöld vel fyrir næsta skammt og endurtaka bökunarferlið.