

## Matzah (ósýrt brauð)

Í flýtinum við að yfirgefa Egyptaland höfðu Ísraelsmenn ekki tíma til að bíða eftir því að brauðin hefuðust þannig að þeir bökuðu "matzah" (ósýrt brauð).

Þessa uppskrift tekur um 45 mínútur að gera.

### Aðferð:

1. Hreinsa ofninn vel áður en hafist er handa.
2. Efni sem er notað í brauðin: a) kalt vatn úr krananum b) hveiti sem ekki er með lyftiefni.
3. Áhöld: a) mælibollar b) stór skál fyrir deigið c) bökunarpappír d) kökukefli e) eitthvað til að pikka göt í kökurnar.

Ofninn er hitaður upp í hæsta hita.

4. Vinna á vel hreinsuðu borði.
5. Mæla 1 hluta varns á móti 3 hlutum af hveiti (magnið fer eftir því hvað þú vilt mörg brauð).
6. Blanda þetta hratt saman og hnoða nokkrar í 3-5 sm þykkar kúlur.
7. Fletja deigið (hverja kúlu) út eins þunnt og hægt er.
8. Pikka göt í deigið.
9. Setja á bökunarplötu inn í heitan ofninn.
10. Baka í 2-3 mínútur þar til tilbúið.
11. Taka brauðið af plötunni og setja á kæligrind.
12. Þrifa borð vel og endurtaka skref 5-10.

### Ráð:

1. Það er mælt með því að það líði ekki meira en 18 mínútur frá því að vatninu er blandað í hveitið og þar til brauðið er fullbakað (til þess að það hefist alls ekki neitt). Þess vegna er gott að hafa aðstoð í eldhúsinu og fremur snör handtök.

