

# RECETA MATZAH O PAN ÁCIMO

- 1,5 tazas de harina
- 1/3 de taza de agua a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aceite de oliva

## Instrucciones:

1. Precalienta el horno a su temperatura máxima. Si vas a usar una sartén, déjala preparada con aceite.
2. Espolvorea harina en tu superficie de trabajo y en el uslero.
3. Pon 1 taza de harina en un bowl. Pon un temporizador: los siguientes pasos no pueden tomar más de 18 minutos.
4. Vierte el agua de a poco, mezclando el agua y la harina (puedes usar un tenedor, hasta que esté formada una masa firme).
5. Remueve la masa, y llévala a tu superficie de trabajo, amásala rápido y con fuerza (unos 2 minutos) hasta que quede suave.
6. Divide la masa en 8 bollos iguales.
7. Pasa el uslero sobre los bollos, hasta tener la forma circular del matzah.
8. Con el tenedor, pincha los discos de matzah varias veces. Procura que queden lo más delgado posible.
9. Pon los discos de matzah en el horno, cerca de la parte superior, o en la sartén. Espera cerca de 2 minutos, o hasta que empiece a tomar color café.
10. Saca el matzah y pintar con aceite de oliva y sal.
11. Dejar enfriar y servir.