

Recette des Matzot

Avant de commencer, bien nettoyer le four

Ingrédients :

200 gr de farine (nouveau paquet)

100 ml d'eau

1 cc de sel

Recette:

1. Chauffer le four à 200°,
2. Mélanger les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse,
3. Diviser en fonction de la taille des galettes,
4. Abaisser les boules obtenues en galettes très fines,
5. Les placer sur une plaque chemisée, les piquer avec une fourchette,
6. Les enfourner dans le four chaud pendant 10-15 minutes,
7. Sortir du four et laisser refroidir.

Depuis le moment où l'eau est ajoutée à la farine jusqu'au moment où on sort la plaque du four, moins de 18mn doivent s'écouler. Pourquoi ? Parce que 18 est la valeur numérique de 'n/vie et la pâte ne doit pas "vivre".