

Receta para el pan sin levadura

(hace un pan del tamaño de un dvd)

Combinar juntos en una bolsa Ziploc:

1/4 taza de harina de trigo integral

1/8 de taza de harina blanca

Coge la bolsa de harina. En la bolsa, agregue lo siguiente:

1/8 tsp bicarbonato de sodio

1/8 tsp de sal

1 cucharada de azúcar morena

Mezcle los ingredientes secos hasta que el azúcar morena se mezcle bien.

Agregue 1 cucharada de margarina en la bolsa y mezcle bien apretando la bolsa.

Agregar :

1/8 taza de agua fría

1 1/2 cucharada de miel

y mezclar bien, hasta que tenga una masa suave.

Vacíe el contenido en el tazón de harina (es más fácil si gira la bolsa hacia afuera) para cubrir la masa con harina. Esto hará que sea más fácil de manejar.

Enrolle la harina antes de aplanar.

Patear la masa en un pan plano redondo - aproximadamente del tamaño de un panqueque grande o un dvd.

Coloque la masa aplanada en papel de aluminio

Usa un cuchillo de plástico para anotar tu pan en 8 pedazos. (Como una tarta)

Coloque cuidadosamente el papel de aluminio con la masa en la hoja de galletas.

Hornee 10 minutos a 350 grados.

Por qué pan sin levadura para la última cena (Pascua)

Los productos de grano fermentados y fermentados tienen prohibido recordar nuestra libertad de la esclavitud egipcia. Cuando los judíos escaparon de Egipto (liderados por Moisés), no tuvieron tiempo de dejar que sus panes se levantaran antes de entrar en el desierto. Debido a esto, cualquier tipo de pan o producto de pan con levadura está prohibido durante la Pascua.

