

Receta Fácil Para Hacer Matza Pan Sin Levadura

Ingredientes (8 unidades)

- 500 gramos de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de agua a temperatura ambiente
- 4 cucharadas de aceite de oliva (Puedes usar girasol o lo que tengas)

Preparación

En un recipiente o en la mesa colocar la harina, añadir la sal y mezclar. Formar un hueco en el centro e incorporar el aceite y el agua poco a poco.



Unir los ingredientes lentamente hasta obtener una masa blanda. Amasarla durante unos minutos hasta que la masa no esté pegajosa ni elástica.



Dejar reposar de cinco a diez minutos. Amasar y dividir la masa en más o menos 8 porciones (divide la masa en dos y así sucesivamente). Forme unas bolitas, estírelas con la mano, con la ayuda de un rodillo estirar la masa y aplastarla con la mano y darle la forma que prefieras, circular o cuadrada. Nosotros para ayudarnos con la forma hemos usado un Tupperware cuadrado del mercadona.



Dejar reposar por 5 minutos, pinchar la masa con un tenedor.
Cocinar en horno 4 minutos por cada lado a 200°C. También puedes usar una sartén con recubrimiento de Teflón y cocerlos en la estufa, hasta que estén cocidos y dorados por ambos lados. Una vez que estén cocidos ir guardándolos en un paño limpio. Los puedes guardar en una bolsa plástica como se hace con el pan.

Quedan como galletas, puedes usarlos como acompañamiento para las comidas.

