Maca

NIEZAKWASZONE PIECZYWO OBOWIĄZKOWE NA ŚWIĘTO PESACH

Wprowadzenie

Niezakwaszone pieczywo nieodzownie związane ze świętem Pesach. Jako symbol niedoli, ale zwana także chlebem wolności przypominać ma o wypiekanych przez Żydów w pośpiechu plackach podczas opuszczania Egiptu. Maca wyrabiana jest ze specjalnie przygotowanej do tego celu mąki, a cały proces nie może przekroczyć 18 minut, aby ciasto nie uległo zakwaszeniu.

SKŁADNIKI (OK. 20 SZTUK W ZALEŻNOŚCI OD WIELKOŚCI I KSZTAŁTU)

- 3 i 1/4 szklanki mąki pszennej typ 500
- 200 ml zimnej wody
- 1 szczypta soli

Sposób przygotowania

- **Krok 1**
  Nagrzej piekarnik razem z blachą do 240 stopni, ok. godzinę przed przygotowaniem ciasta. (Jeżeli masz kamień do pizzy, rozgrzej go w piekarniku).
- **Krok 2**
  Przesiej mąkę do miski, dodaj wodę i sól. Zmieszaj dokładnie wszystkie składniki, a następnie uformuj z ciasta wałek.
- **Krok 3**
  Rozwałkuj ciasto do takiej grubości, aby było widać przez nie rękę (ok. 2 mm).
- **Krok 4**
  Pokrój ciasto na prostokątne lub kwadratowe kawałki.
- **Krok 5**

  Nakłuj widelcem w równych odstępach.
- **Krok 6**
  Delikatnie ułóż kawałki macy na gorącej blasze lub kamieniu. Piecz z obu stron, aż się zrumienią - na blasze ok. 6 minut, na kamieniu krócej. Koszerną macę przygotowuje się nie dłużej niż 18 minut.

Smacznego!