

## **USYRET BRØD ("MATZOT")**



### **OPSKRIFT 1:**

720 gram hvedemel  
200 gram smør  
5 dl. Piskefløde.

Bland mel, smør og fløde. Ælt til det er blandet.

Pres det ud på en bageplade og bag ved ca 230 grader C i et kvarter eller til det er let gyldent.

### **OPSKRIFT 2:**

2½ dl vand  
½ dl (oliven)olie  
1 tsk. Salt  
450 g hvedemel

Vand, olie og salt hældes i en skål

Halvdelen af melet tilsættes og røres godt sammen med væsken

Mel tilsættes lidt efter lidt, indtil dejen har passende konsistens og ikke klitrer. Den æltes grundigt.

Dejen deles i 12 klumper

Hver klump rulles ud til en tynd, rund pandekage på ca. 20 cm i diameter.

Læg brødene på en smurt bageplade og prik dem med en gaffel.

Bages ved 225° i 8-9 min. midt i ovnen til de "bobler" op og bliver en smule brune på oversiden.