



無酵餅 (Matzah)

(6-8片)

材 料

中筋麵粉..... 兩杯
水..... 3/4杯
橄欖油..... 2茶匙
餐桌鹽..... 1/2茶匙

無酵餅象徵三類猶太人：
祭司、利未人、以色列民，
也是為了記念當三位天使探
訪亞伯拉罕時，亞伯拉罕吩
咐撒拉取三細亞(約21公升)
細麵做餅。(創18:6)

做 法

1. 將麵粉、橄欖油、鹽與水混合，從麵團中揉搓3分鐘，將麵團分為8小份。
2. 將每份麵團壓扁平成圓形 (或切割成方形)，並用叉子在餅上平均刺氣孔。
3. 把扁平的麵餅放於鍋上，烘至兩面微焦或把麵餅放入已預熱的焗爐中，調校至220-250°C，焗3-10分鐘即成。

烹調心得

1. 烘焙時間及火力，因應不同牌子的爐具或需按情況調節。
2. 橄欖油及鹽可按喜好加或不加。
3. 用鍋烘成的無酵餅，會呈現不規律的焦痕跡，相對於以焗爐焗的無酵餅好看。