



## PASCUA SPÍNOLA 2021

### JUEVES SANTO 2021. Receta del pan

Elaboración del PAN

Para los más pequeños, reservamos la preparación del pan en la cocina.

Para judíos y cristianos el pan ácimo, sin levadura o sin fermentar tiene un significado especial. La tradición judeocristiana cuenta que el pueblo de Moisés salió huyendo intempestivamente de Egipto, sin mucho tiempo para



terminar de preparar el pan, por lo que durante todo el viaje a Israel el pan que se consumió era pan ácimo o sin fermentar. Los judíos, cada año, elaboran el pan ácimo llamado Matzá para ser consumido cuando conmemoran la salida de Egipto, conocida como Pésaj.

El pan matza es harina de trigo amasada con agua propiamente dicha sin el agregado de ningún elemento fermentativo. Cuando el pueblo judío tuvo que salir de Egipto huyendo, no hubo tiempo de terminar de preparar el pan como es debido. Por lo tanto este modo de elaborar el pan sin levadura y sin fermentación fue una constante habitual entre ellos.

### INGREDIENTES

- 1/2kg de harina de trigo (500gramos)
- ½ cucharada de sal
- 1 taza de agua
- 3 cucharadas de aceite de oliva

**PREPARACION** Volcar la harina junto con la sal sobre la mesada. Formar un hoyo en el centro. Agregarle el aceite y el agua de a poco mientras se va incorporando a la harina hasta formar una masa blanda. Amasarla durante 10 o 12 minutos hasta que la masa no esté elástica y nada pegajosa. Dejar en reposo cubierta con un paño durante 30 minutos. Luego dividirla en porciones de aproximadamente 30gramos y estirla con el rodillo o aplastarla con la mano. Darle forma circular, cuadrada o triangular como más nos agrada. Dejarla en reposo 10 minutos y pinchar la masa con un tenedor. Espolvorear la masa con apenas harina y pincelarlas con aceite de oliva. Cocinarla en un horno moderado de 180° hasta que estén cocidos.