Opskrift på usyret brød

4 stk.

240 gr. mel

65 gr. smør

1,5 dl. fløde

1/4 tsk. salt

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.

Tips:

Usyret brød har sin oprindelse fra dengang Gud førte israelitterne ud af Egypten.
De havde så travlt med at komme afsted, at de ikke tog sig tid til at lade brødet hæve, derfor benævnes det usyret (eller uhævet) brød.

Da ordren til afrejse blev givet, pakkede de hurtigt den ubagte brøddej i deres rygsække, og begav sig tværs over ørkenen. Ørkenheden bagte brødet til flade Matzah.

Faktisk kan alle Kosher brødopskrifter bruges, så længe du ikke tillader dejen at hæve.

Man kan købe usyret brød i mange butikker i dag, det kaldes matzah, matso, matzos eller (flertal) matzoth.

Oprindelig opskrift fra dk-kogebogen