

Matzes maken

(met dank aan: [Family Night](#))

Zelf matzes maken, heel erg leuk om te doen! En ook zo gemakkelijk Leuk om op die manier naar Pasen toe te leven. Deze middag of misschien zelfs wel avond kan je het verhaal vertellen van Pesach uit het oude testament, wat Jezus ook ging vieren in Jeruzalem. Dit zijn de "broden" die ze toen bakten, vinden jullie kinderen vast net zo leuk als die van mij ;)

Matzes werden van oudsher gemaakt voor het feest van het ongezuurde brood. Deze dagen eten de Joden geen producten met gist of een zuurdesem (beide laat een deeg rijzen). Zuurdesem maakt het deeg een beetje zuur, vandaar de naam ongezuurd brood.

Ongezuurd brood wordt gezien als het 'brood der smarten'. Het is het enige brood dat de Joden gedurende de week van het Pascha mogen eten. Om te voldoen aan de huidige eisen voor het Pascha, mag er tussen het tijdstip dat het meel met water in aanraking komt en het matze-deeg gemengd, gekneed en in de oven geplaatst wordt, hoogstens 17 minuten verstrijken, om een evt. gisting van de lucht te voorkomen. Vandaag de dag gebeurt dit ook nog steeds in Israel.



RECEPT MATZES

voor 9 grote

250 gram tarwebloem
250 gram volkorenbloem
220 gram water

Verwarm de oven voor op 250 graden

Meng alles met een lepel goed door elkaar.
Kneed met je handen snel een soepel deeg, voeg evt. een heel klein beetje water toe.

Verdeel het deeg in 9 stukken of minder voor kleinere matzes.
Rol deze zo plat mogelijk uit.



Leg ze op een bakplaat en prik ze aan beide zijdes in met een vork (dat voorkomt dat ze opbollen door lucht)

Bak ze in 10 minuten hard, zet de oven uit en laat de matzes in de oven afkoelen, met het deurtje op een kier.

Lekker met wat boter en suiker of met roomkaas en kipfilet.
Eet smakelijk!

