

Pains sans levain, croustillants et légers, traditionnellement réalisés et consommés pendant la Pâque juive. On peut les préparer pour le dîner du Jeudi Saint.



Ingrédients

150 grammes de farine

¼ de cuillère. à café de sel

12 centilitres d'eau chaude

1 saladier

1 rouleau à pâtisserie

1 fourchette

1. Mélangez la farine et le sel dans un saladier.
Ajoutez l'eau petit à petit et pétrissez le tout en une pâte lisse.



2. Continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du saladier et ne colle plus aux mains. Vous obtenez une pâte souple et brillante.



3. Préchauffez le four à 200°C.
Formez de 8 à 10 boules. Aplatissez-les à la main, puis abaissez-les au rouleau à pâtisserie en cercles d'environ 10 cm de diamètre.



4. Piquez-les à l'aide de la fourchette pour dessiner des lignes bien parallèles.
Posez-les sur une plaque de cuisson saupoudrée de farine.

5. Faites-les cuire environ 10 mn jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille.

À déguster avec du fromage frais, et une salade mélangée (roquette, laitue, mesclun...)

