



## Atelier Matzot

Rien de mieux qu'organiser un atelier de fabrication de Matzot pour bien comprendre ce qu'est le Hametz et la Matza.

Voici comment organiser cet atelier à la maison avec vos enfants:

### INGREDIENTS

180 gr de farine blanche

120 ml d'eau

**Ustensiles:** un saladier, une cuillère, un chronomètre, une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé, un rouleau à pâtisserie, une fourchette. Préchauffer le four à 220 degrés. Bien se laver les mains avant de se lancer dans la recette!

### PREPARATION

Verser la farine dans le saladier. Mettre en route le chronomètre (18 minutes!) et ajouter l'eau. Mélanger et malaxer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

N'hésitez pas à ajouter de la farine ou de l'eau si la pâte est trop sèche ou trop humide.

Diviser la pâte en petites boules

Aplatir chaque petite boule avec le rouleau à pâtisserie. Former des galettes assez fines.

Une fois formées, piquez plusieurs fois les galettes avec la fourchette. Enfournier les galettes/Matzot pendant 5 à 7 minutes. Surveillez afin qu'elles aient une belle couleur.

Attention toute l'opération ne doit pas dépasser les dix huit minutes!