Ricette per la Cena Ebraica

**Matzoth - Pane Azzimo**
**Ingredienti:** (per 8 pezzi)

* 300 g di farina 00
* 150 g farina integrale biologica
* 250 ml di acqua
* olio extra vergine di oliva
* 1 cucchiaino raso di sale
* 1 cucchiaio di olio d'oliva

**Difficoltà'** : Facile

**Tempo di preparazione**: 10 minuti + riposo

**Tempo di cottura** : 20 minuti

**Occorrente**: Ciotole grandi, placca da forno, carta forno, pellicola trasparente

**Preparazione:**

* In una ciotola mescolare insieme le 2 farine con il sale, unire poco alla volta l' acqua impastando fintanto che avrete ottenuto un impasto morbido e liscio, di consistenza media, non troppo morbida.
* In un'alta ciotola grande, versate il cucchiaio di olio e spalmatelo su tutta la superficie interna. Trasferite l'impasto nella ciotola unta, coprite con la pellicola trasparente e fate riposare per un'oretta.
* Accendete il forno a 220/230° . Ricoprite una placca per il **[pane](http://www.ricettae.blogspot.it/2012/01/come-si-fa-il-pane-in-casa.html%22%20%5Ct%20%22_blank)** con la carta da forno.
* Riprendete l'impasto di **Matzoth**e dividetelo in 8 pezzi. Lavorate ognuno con le mani dandogli una forma tonda, dello spessore di circa 5/6 mm.
* Punzecchiate tutta la superficie con una forchetta e spennellate con olio extra vergine.
* Infornate il **pane atzimo** in forno già caldo facendo cuocere 8/10 minuti per parte. Sfornate.

Salsa charoset

Ingredienti: 200 grammi di noci sgusciate, 2 mele, 250 grammi di prugne secche, 4 cucchiai di zucchero.

Preparazione: mettete a bagno le prugne in acqua tiepida, tritate le noci, unitele alle mele tagliate a spicchi e alle prugne ricoperte di acqua, fate bollire a fuoco lento per un'ora. Passate al passaverdure, unendo lo zucchero e rimettendo sul fuoco mescolando. Quando è denso è pronto."