

# RICETTA DEL PANE AZZIMO



Bambini, sapete che cosa ha mangiato Gesù con i suoi amici la sera della sua ultima cena? Vi ricordate che ha condiviso il pane con loro?

Era un pane speciale, senza sale e senza lievito, che è quella cosa che serve per fare il pane morbido e soffice, questo tipo di pane si chiama PANE AZZIMO.

Oggi vi facciamo vedere la ricetta e se poi le mamme, i papà o i nonni vogliono aiutarvi, potete provare ad impastarlo anche voi.

Ecco la ricetta

## Ingredienti per 4 sfoglie:

- 135 g di Acqua fredda
- 300 g di Farina 00

## Preparazione

Per realizzare il pane azzimo iniziate a scaldare il forno a 250° poi ponete la farina setacciata in una ciotola **1**, versate a filo l'acqua fredda **2** e iniziate ad impastare energicamente **3** a velocità sostenuta per 2-3 minuti per amalgamare gli ingredienti.



Poi proseguite ad impastare a mano su una spianatoia con movimenti decisi e rapidi, ripiegando su se stesso l'impasto **4** sempre per altri 2-3 minuti ( il tempo può variare in base alla destrezza che si ha nell'impastare a mano). Dovete ottenere un panetto elastico **5**, dividetelo in 4 pezzi uguali e stendeteli con l'apposito mattarello lungo e stretto **6**. Per ottenere una buona resa si consiglia di non lasciare riposare l'impasto ma di stenderlo subito.



Dovete stendere ciascun pezzo ad uno spessore di 3mm, non è necessario che abbia una forma definita, deve risultare una sorta di disco del diametro di circa 22 cm **7**. Con queste dosi otterrete 4 sfoglie di pane azzimo. Con i rebbi di una forchetta o con una rotella dentellata, forate tutta la superficie del pane **8**. Cuocete i dischi di pane in forno statico a 250° direttamente a contatto con la parte bassa del forno per 7 minuti, poi girateli e proseguite la cottura per altri 7 minuti ( potete cuocerli uno alla volta). A cottura ultimata sfornate il pane azzimo **9** e lasciatelo raffreddare prima di portarlo in tavola.



## CONSERVAZIONE

Il pane azzimo si conserva in un sacchetto di carta al riparo dall'umidità per circa 1 mese. Si sconsiglia la congelazione.

## CONSERVAZIONE

Gustate il pane azzimo in alternativa alle classiche bruschette di pane, leggero e croccante si abbinerà a tanti ingredienti sfiziosi e stuzzicanti, creando il giusto equilibrio di sapori!



**BUON APPETITO!**

