



RECEPT NA PŘÍPRAVU NEKVAŠENÝCH CHLEBŮ

Na 16 macesů připravte čtvrt kg hladké mouky a trochu vody. Původně měly být macesy bez chuti, ale pokud chcete, můžete si je vylepšit lžící oleje a malou lžičkou soli. V míse smíchejte mouku se solí a olejem, pak opatrně přidejte vodu a rukama zpracovávejte husté těsto. V závěru by mělo mít konzistenci měkčí plastelíny a hladký povrch. Pokud se vám zdá, že je ho málo, má to tak být. Na maces stačí velmi malý kousek. Vložte na 20 minut do sáčku, aby si odpočinulo a suroviny se propojily. Pak těsto vyndejte, rozdělte na polovinu a každou část pak ještě na 8 dílů. Připravte si pomoučený plech. Postupně vyválejte z každého dílu velmi tenkou placku o průměru 10 – 15 cm. Macesy nemusí být příliš úhledné ani pravidelné. Přeložte je na plech a propíchejte vidličkou, aby se při pečení nenafukovaly. Vložte do vyhřáté trouby a pečte při 170 stupních do růžova. Pečou se rychle, je třeba je hlídat. Macesy si můžete upéct předem a uchovat v papírové krabici na chladném a suchém místě. Vydrží i několik dní.