



## 製作無酵餅圖片及說明

<p><b>1</b></p> <p>普通麵粉，可在一般超級市場購買。 清潔雙手及帶上手套。</p>		<p><b>6</b></p> <p>用擀麵棍把粉團壓制成薄餅。</p>	
<p><b>2</b></p> <p>量出一湯匙麵粉。</p>		<p><b>7</b></p> <p>放入微波爐用低火煮 1 分鐘，停火後等 1 分鐘才取出。</p>	
<p><b>3</b></p> <p>加入 1/4 湯匙溫水。</p>			
<p><b>4</b></p> <p>重複攪拌、再加水(每次只能加一點點)，直至形成粉團的樣子。</p>		<p><b>8</b></p> <p>完成。</p>	
<p><b>5</b></p> <p>取出粉團，放在洒上麵粉的碟/枱上，反覆地揉，揉成一團具彈性及不沾手的粉團。</p>		<p><b>9</b></p> <p>預備聖餐。</p>	

**明火方法：**將餅放入鐵盤中，再將鐵盤放在鍋上。蓋上蓋子，打開瓦斯爐，用最低火開始烘烤。每隔一段時間要開蓋翻面，以免無酵餅燒焦；直至餅內水份乾透就可將餅取出。

**電磁爐方法：**將餅放入鍋上，用最低火烘烤，每隔一段時間要翻面烤另一邊，以免燒焦，直至餅內水份乾透就可將餅取出。

## 葡萄汁建議

---

可在一般超級市場購買 100% 的純葡萄汁便可，下圖是其中一款適合孳餅用的：

