**Recette du pain sans levain pour le Souper du Seigneur**
(pour 40 à 50 personnes)

6 cuillères à soupe de farine bien entassée (75 gr.)

5 cuillères à soupe d´eau froide (50 gr.)

2 cuillères à soupe d´huile d´olive (20 gr.)

2 pincées de sel (très peu)

Mélanger tous les ingrédients ensemble en créant ainsi une pâte homogène brillante (semblable à une pâte à levure).

Si elle est encore trop dure, ajouter encore une demi-cuillère ou une cuillère à soupe d´huile d´olive à la pâte homogène, et ensuite la pétrir quelques minutes.

Former ensuite un pain plat (max. 2 cm de hauteur), l’enduire éventuellement d´huile. Le mettre au four préchauffé à 200 degrés et laisser-le cuire pendant 25 à 30 minutes. Laisser-le refroidir ensuite.

C´est un petit pain. En le brisant pendant la réunion, faire attention à ce que le nombre de morceaux soient proportionnel au nombre de personnes présentes.

*(source : Assemblée de Krefeld)*