

## **TEMA ESPECIAL: HORNEAR PAN**

### **I. Piedra lisa**

- A. Hacer fuego sobre la piedra
- B. Quitar las brasas
- C. Colocar la masa sobre la piedra caliente y colocar cenizas
- D. Cuando ya esté listo, quitar las cenizas, Is 44:19; 1 Re 19:6

### **II. Sobre un comal**

- A. Hecho de arcilla o de hierro
- B. Se hace una fogata dentro de un pozo y se pone el comal sobre el pozo
- C. Se hacen pasteles planos de masa, Lv 2:5, 7; 6:20-21; 1 Cr 23:29; 9:31; Ez 4:3

### **III. En horno**

#### **A. Tipo 1**

- 1. En forma de jarrón de barro volteada hacia abajo
- 2. El fuego se encendía la noche anterior
- 3. Las cenizas se quitan y la masa se hornea sobre piedras alineadas en la base

#### **B. Tipo 2**

- 1. En forma de cilindro
- 2. Adentro se coloca el fuego
- 3. Se quita el fuego, usar el interior o superficie exterior para cocer la masa, Lv 2:4 El pan se hacía de trigo (los ricos) o de cebada (los pobres)