**TEMA ESPECIAL: HORNEAR PAN**

1. Piedra lisa
	1. Hacer fuego sobre la piedra
	2. Quitar las brasas
	3. Colocar la masa sobre la piedra caliente y colocar cenizas
	4. Cuando ya esté listo, quitar las cenizas, Is 44:19; 1 Re 19:6
2. Sobre un comal
	1. Hecho de arcilla o de hierro
	2. Se hace una fogata dentro de un pozo y se pone el comal sobre el pozo
	3. Se hacen pasteles planos de masa, Lv 2:5, 7; 6:20-21; 1 Cr 23:29; 9:31; Ez 4:3
3. En horno
	1. 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
	2. 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)