



Rezept für
israelitisches Fladenbrot
für vier Personen

Rezept für israelitisches Fladenbrot

fastenZeit 2021 für Kinder

Liebe Kinder, liebe Eltern,

hier ist ein Rezept für israelitisches Fladenbrot, so ähnlich wie Jesus und seine Jünger es beim Abendmahl geteilt haben. Ihr könnt es ganz leicht selber backen.

Und so geht es:

Rezept für Fladenbrot

Rezept berechnet für

4

Zutat

Menge

Mehl	4	Tassen
Kaltes Wasser	1.5	Tassen
Salz (bei Jesus war es ohne Salz)	1/2	Teelöffel

Gebt das Mehl mit dem Wasser und Salz in eine Schüssel.

Jetzt verknetet ihr Mehl und Wasser zu einem Teig und lasst ihn 30 Minuten ruhen.

Nehmt den Teig und macht eine Rolle daraus.

Teilt die Rolle mit einem Messer in 8 gleich große Stücke.

Nehmt ein Wellholz und rollt die Stücke flach aus, so groß wie eine Pfanne.

Legt die Fladen in eine warme Pfanne ohne Fett und backt sie dort.

Man kann aus der Teigrolle auch viele kleine Fladen machen, ca. 16 Stück und sie auf ein Backblech legen und im Backofen ausbacken.

Für Familien gibt das ein ganzes Mittagessen, wenn ihr eine große Schüssel mit einem bunten Salat dazu esst, am besten noch mit einem harten Ei für jeden.

Vorsicht! Die Brotfladen werden hart, sobald sie erkaltet sind. Also aus der Pfanne oder dem Backofen sofort essen!

Guten Appetit!

