

Gründonnerstag

das letzte Abendmahl

Rezept Fladenbrot

Zutaten:

500 g Mehl,
1 Paket Trockenhefe,
Zucker,
Salz,
Olivenöl,
Wasser

Und außerdem:

Litermaß, Eieruhr, Backpinsel, Schüssel
gegebenenfalls Handrührgerät



1. 500 g Weizenmehl in eine Schüssel geben.
2. 1 Paket Hefe, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, etwas Olivenöl, ca. 300 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles gut verkneten.
3. Formt den Brotlaib und lasst den Teig ruhen bis er sich sichtbar vergrößert hat.
4. Nehmt nun ein faustgroßes Stück Teig ab und formt daraus einen Kelch und kleine Kugeln (Trauben), ein Blatt und einen Stiel
5. Das ordnet ihr jetzt auf dem Brotlaib an, drückt es fest und bepinselt es mit Wasser
6. Nun lasst ihr den Teig wieder etwas ruhen.
7. Abbacken bei ca. 180°C für 15 Min.
8. Nun könnt ihr euer eigenes Abendmahl feiern, wenn ihr das Brot mit Weintrauben und Traubensaft serviert.



Guten Appetit

