

Liebe Kinder!

Maria geht nun wieder nach Hause, um für ihren Mann Josef zu kochen.

Doch was kochten sie vor so langer Zeit? Gab es da etwa auch Schnitzel, Pizza oder sogar Kaiserschmarren?

Ein typisches Rezept war ein Reisgericht mit Fladenbrot.

Begeht euch nun mit uns auf eine kulinarische Reise und backt gemeinsam mit eurer Familie ein Fladenbrot. Es ist nicht schwer, aber dafür auch sehr lecker!

Rezept für ein Fladenbrot

Zutaten:

500g Weizenmehl
1 Würfel Germ
50g weiche Butter
1 Ei
2 TL Salz

Mehl in eine Schüssel geben. Germ mit 250ml lauwarmen Wasser verrühren. Mit den Händen eine Mulde im Mehl bilden. Das Hefe-Wassergemisch dort hineingeben. Butter, Ei und Salz hinzugeben und alles mit den Knethaken der Rührmaschine mind. 5 Min. lang kneten. Zum Schluss mit den Händen weiterkneten und den Teig zu einer Kugel formen. Teig nochmal mit einem Tuch abdecken und 40 Min. gehen lassen. Teig nochmal kurz durchkneten, dann halbieren. Jedes Teigstück rund ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Abgedeckt 10 Min. gehen lassen. Mit einem Messer in jeden Fladen ein Schachbrettmuster einritzen. Beide Fladen abdecken und 60 Min. gehen lassen. Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen und 20 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

Das Fladenbrot schmeckt umso besser, wenn man es mit der Familie oder mit Freunden teilen kann.

Dankgebet

Lieber Vater im Himmel, Wir können laufen und springen. - Wir danken d ir.

Wir können sehen und hören. - Wir danken dir.

Wir können spielen und lustig sein. - Wir danken dir.

Wir sind gesund und lebendig. - Wir danken dir.

Viel Freude beim Backen und Teilen wünscht euch

der Jugendkreis

