

Brotrezept



Grundlage

Wie war wohl das Abendmal? Oder wie sahen die Brote aus bei der Speisung der 5000?

Nun ich weiss es nicht genau, aber wahrscheinlich ist dieses Rezept näher dran als unser Alltags Brot.

Zutaten

200g	Mehl
100ml	Wasser
3EL	Olivenöl
1Prise	Salz

Zubereitung

1. Für dieses sehr einfache Fladenbrot zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, Salz, Wasser und Olivenöl dazugeben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten - am besten mit der Hand. Dann den Teig für 10 Minuten quellen lassen und erneut für 5 Minuten kneten, sodass ein glatter Teig entsteht.
2. Dann aus dem Teig 4 dünne Fladen formen, eine gusseiserne Pfanne ohne Fett erhitzen und die Teigfladen darin nacheinander backen bis sich die ersten braunen Flecken zeigen. Dann auch auf der anderen Seite backen...

En Guete