

Mit Kindern Brot backen

Gestaltungsidee für den Gründonnerstag

Fladen-Brot

Zutaten

300 g Weizen oder Roggen, 1 Becher Sauerrahm, 2 TL Kräutersalz,
4-6 EL Wasser

Zubereitung

Gemahlenes Getreide mit Wasser über Nacht quellen lassen. Mit den restlichen
Zutaten mischen und mit nassen Händen ziemlich flache Fladen formen. Auf beiden
Seiten ca. 6 Minuten auf 200 Grad backen.

Pita-Taschen

Zutaten

1 kg Mehl, 1 Würfel Hefe, 2 TL Salz, 1 EL Zucker, 1 Liter Wasser, 1/2 Liter Milch.

Zubereitung

Ein Hefeteig kneten und gehen lassen. Kugeln formen, wieder gehen lassen und ca. 1
cm dick auswalken. Bei 250 Grad Ober- und Unterhitze ca. 8 Minuten backen.

Mandala-Brot

Zutaten

500 g Weißmehl, 1 TL Salz, 5g Hefe, ca. 300 ml Wasser

Zubereitung

Vermengen Sie alle Zutaten, bis ein Teig entsteht, lassen Sie ihn gehen und formen
dann kleine Brötchen daraus. Ordnen Sie die Brötchen in Form einer Spirale auf
dem Backblech an und backen Sie diese bei 220° C 15-20 Minuten lang.