



Kompetenz 8

Teilen – doppelte Freude, halbes Leid



## Leckeres Brot, selbst gemacht

## Du brauchst:

- 1 kg Weizenmehl, davon die Hälfte Weizenvollkornmehl
- 1 EL Salz
- 500–600 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Honig
- Zum Bestreuen: Sesam, Leinsamen oder andere Körner, die dir schmecken



## So wird's gemacht:

- **1.** Zuerst verrühre die Hefe mit dem Honig.
- 2. Dann vermische Mehl und Salz, gibt die Hefe dazu, gieße das Wasser dazu und verrühre alles
- 3. Lass den Teig an einem warmen Ort ungefähr 45 Minuten rasten. Es darf nicht zu heiß sein.
- 4. Teile jetzt den Teig in zwei Hälften. Jede Hälfte teilst du wieder in 10 gleich große Teigmengen.
- 5. Der nächste Schritt ist das Formen des Teiges. Du machst zuerst eine Kugel. Dann übe etwas Druck auf deine Teigkugel aus und mache sie zu einem dicken Fladen.



Schau dir das Bild Nr. 5 genau an. Anschließend lass deine Teigfladen noch einmal 15 Minuten rasten.

**6.** Zum Schluss schneide sie ein und bestreue sie mit Körnern oder Samen.

7. Dann geht es mit ihnen ab in den Ofen. Bitte vorher um Hilfe, damit das Backrohr die richtige Temperatur hat. Es soll 200 Grad haben. Nach 15 Minuten sind deine kleinen Brote perfekt.

8. Die Brötchen werden zu einem richtigen Festschmaus, wenn du sie mit anderen teilst. Setzt euch um einen gedeckten Tisch, reicht euch die Hände und sprecht gemeinsam ein Tischgebet. Das verbindet und lässt das Brot noch viel besser schmecken.



