

GABENBEREITUNG – HOHER DONNERSTAG

Im Gottesdienst bringen wir die Gaben, Brot und Wein auf den Altar. Backt gemeinsam ein Brot!

Zutaten (für 1 Brot à 700g)

500g	Mehl (90% Halbweissmehl, 10% Roggenmehl)
1 Päckchen	Trockenhefe
1 EL	Salz
1,5 dl	Wasser, lauwarm
2 dl	Milch, lauwarm

1. Mehl, Trockenhefe und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Wasser und Milch in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen. Nach 30 Minuten kurz kneten.
2. Ein rundes Brot formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
3. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 160°C).
4. Brote mit wenig Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer ein Gittermuster einschneiden.
5. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 45 Minuten backen.
6. Garprobe: Klopfen auf den Brotboden tönt hohl.

Austausch in der Familie: beim Brot essen.

Jeder nimmt sich am Anfang ein kleines Stückchen Brot und isst das ganz bewusst: Wie schmeckt das Brot?
Schmeckt es anders als gekauftes Brot? Brot ist ein Grundnahrungsmittel, weshalb?

Abschluss z.B. mit folgendem Gebet

Das Stück Brot in deiner Hand:
So klein und unscheinbar.

Das Stück Brot in deiner Hand:
Unfassbar gross und wertvoll.

Das Stück Brot in deiner Hand:
Ein Geschenk.

Das Stück Brot in deiner Hand:
Jesus selbst.

Das Stück Brot in deiner Hand:
Segen!

Pia Biehl

gefunden auf <https://www.spurensuche.info/>