



Bild: © [katholisch.de/CLARA STUDIO](http://katholisch.de/CLARA_STUDIO), Ukraine

Das letzte Abendmahl

Rezept für Fladenbrot backen



Zutaten:

- 1 Tütchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 200 ml warmes Wasser
- 400g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 3 EL Speiseöl
- 2 EL Naturjoghurt
- 1 EL Milch

Den Zucker mit der Trockenhefe und dem warmen Wasser in einer Schüssel auflösen. Das Mehl, das Salz, 2 EL Speiseöl und den Naturjoghurt dazugeben. Alles mit den Händen gut durchkneten. Ist der Teig zu klebrig noch etwas Mehl hinzufügen. Ist der Teig zu trocken noch etwas Wasser hinzugeben.

Den Teig anschließend 1 Std. gehen lassen. (an einem warmen Ort)
Aus dem Teig ein Fladenbrot formen und auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech legen.

Den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit dem Daumen Dellen in den Teig drücken und mit einem Gemisch aus 1 EL Öl und 1 EL Milch bestreichen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und das Fladenbrot darin 20-30 Minuten backen.

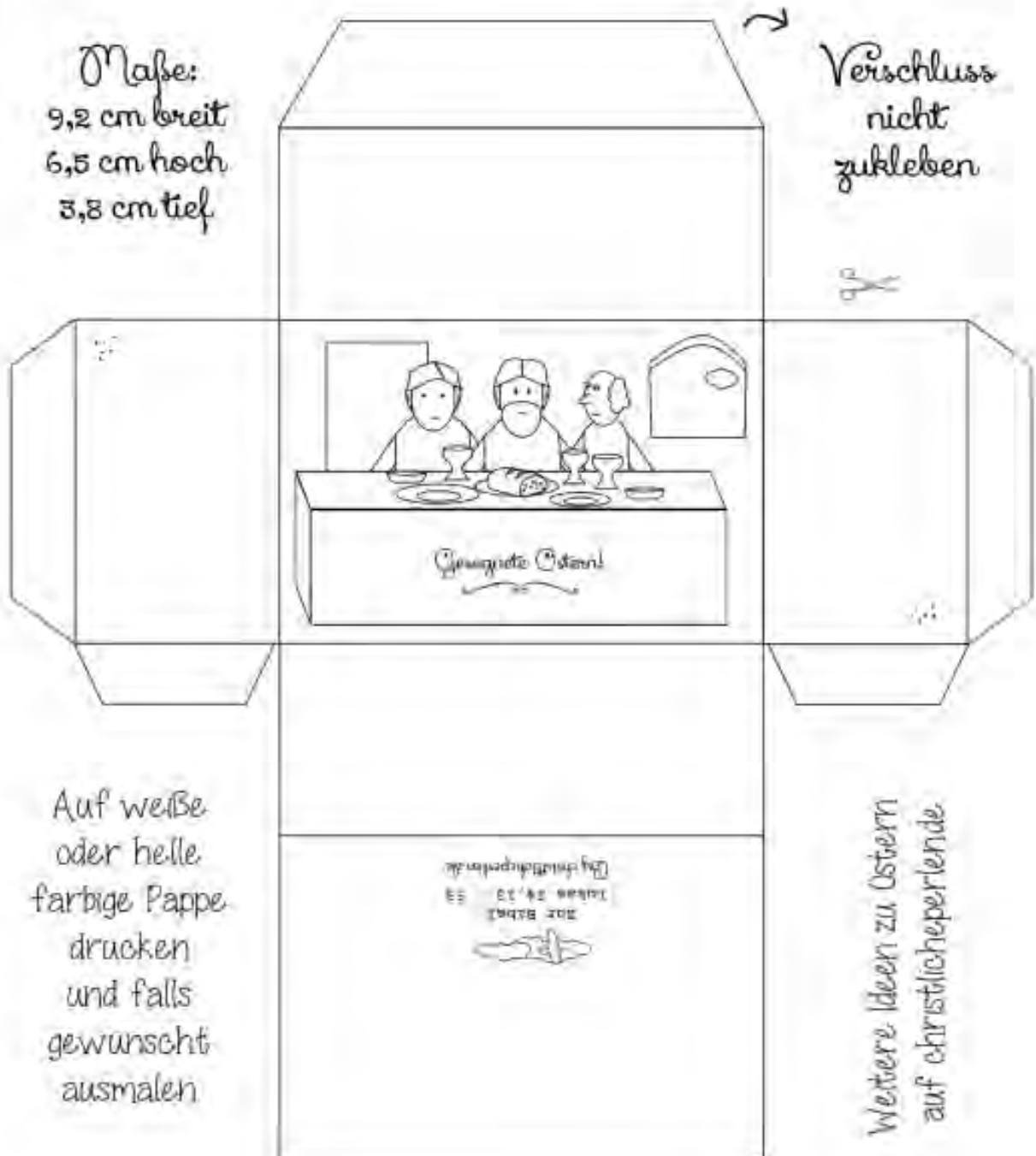
GÜTEN APPETIT!

DAS KÖNNT IHR BAßTELN

Geschenkschachtel zu Ostern

Maße:
9,2 cm breit
6,5 cm hoch
3,8 cm tief

Verschluss
nicht
zukleben



Auf weiße
oder helle
farbige Pappe
drucken
und falls
gewünscht
ausmalen

Weitere Ideen zu Ostern
auf christlicheperle.de