

Digitale Erstkommunionvorbereitung *Am Hagener Kreuz*: Brotrezept

Wie die Bibel berichtet, hielt Jesus am Abend vor seiner Kreuzigung mit den 12 Aposteln ein jüdisches Paschamahl. Bei diesem Essen brach Jesus den Jüngern das Brot. Ebenso gab er ihnen einen Kelch mit Wein. Der Auftrag bis heute lautet: „Tut dies zu meinen Gedächtnis.“ (1 Kor 11,24) Mit dieser Handlung stiftete Jesus das gemeinsame Mahl als Zeichen seiner bleibenden Gegenwart und eines neuen Bundes mit Gott. Jede Eucharistiefeier erinnert an das Letzte Abendmahl und wurde so schnell zur wichtigsten liturgischen Feier der Kirche.

Als Erinnerung an das letzte Abendmahl kannst auch du mit deiner Familie, besonders am Gründonnerstag, Brot und Traubensaft teilen und dich an dieses Ereignis erinnern und so Jesus in eure Mitte einladen.

Dein Gründonnerstags-Brot:

Zutaten:

- ½ Würfel Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 500g Weizenmehl (oder Dinkelmehl)
- 1 ½ TL Salz
- 2 EL Zucker
- Kerne nach Belieben zum Bestreuen



© pixabay

Zubereitung:

Die Hefe in 250 ml lauwarmes Wasser bröckeln und so lange verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Das Mehl in eine große Schüssel geben. Den Wasser-Hefe-Mix, Salz und Zucker dazugeben und alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes, anschließend mit den Händen, ca. 10 Minuten kräftig kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Brotteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Das Volumen des Teiges sollte sich dabei in etwa verdoppeln.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und anschließend zu einem länglichen oder runden Laib formen.

Mit einem Messer mehrmals einschneiden und für weitere 20 Minuten gehen lassen.

Den Brotlaib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nach Belieben mit Kernen bestreuen.

Das Brot im vorgeheizten Ofen (Umluft: 175 °C) 40-45 Minuten backen.

Ein kleiner Tipp: Der Brotteig ist fertig gebacken, sobald das Brot hohl klingt, wenn du von unten darauf klopfst.