



*Heute Backen wir Fladenbrot wie zu biblischen Zeiten.*

*Ihr braucht:*

- *2 Tassen Weizenvollkornmehl*
- *1 Tasse Wasser oder Milch*
- *½ Päckchen Trockenhefe*
- *1 Esslöffel Öl*
- *½ Teelöffel Salz*

*Vermische die Zutaten miteinander und knete den Teig gut durch. Wenn der Teig schön glatt ist, lässt du ihn 30 Minuten ruhen.*

*Heize den Backofen auf 200 Grad vor. Nimm etwas Öl auf die Finger und forme aus dem Teig 6-8 tennisballgroße Kugeln. Die Kugeln drückst du auf einem Backblech zu flachen Fladen. Jetzt kommt das Blech für 10-15 Minuten in den Ofen. Die Fladenbrote sind fertig, wenn sie goldbraun sind.*

*Besonders lecker sind die Fladenbrote mit Butter und Honig.*

*Viel Spaß beim Backen und Probieren.*

*Eure Isabell*