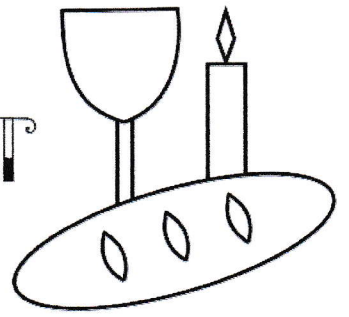


REZEPT FÜR EIN ABENDMAHLSBROT



Weizenmehl mit einer Prise Salz,
etwas Olivenöl und so viel Wasser
vermengen, dass eine sehr
geschmeidige Knetmasse entsteht.

Dafür braucht der Teig
mindestens zehn Minuten. Nun
die Masse noch etwas ruhen lassen.
Dann z. B. als Fladenbrot formen
und etwa 15 Minuten bei ca. 170 Grad
nur außen wenig bräunen lassen,
damit der Teig nicht hart
wie Knäcke wird.

