

## Mazzen-Rezept:

Für das ungesäuerte Fladenbrot benötigst du:

- 400g Mehl
- 250-1000 ml Wasser (Je nach Mehlsorte musst du mehr oder weniger Wasser verwenden. Vollkornmehl nimmt mehr Wasser auf und wird fester als Weißmehl.)
- (eine Prise Salz)

So geht's:

1. Du füllst das Mehl (und das Salz) in eine große Schüssel, in der du gut mit den Händen kneten kannst.
2. Anschließend gibst du langsam Wasser hinzu und verrührst die Masse mit einem Löffel, bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht.
3. Als nächstes knetest du die Teigmasse mit den Händen ordentlich durch, bis du eine Teigkugel formen kannst.
4. Die Teigkugel teilst du dann in Stücke, die etwa so groß wie Pizzabrötchen sein sollten. Nun kannst du die kleinen Teigkugeln entweder mit der Faust flach schlagen oder mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Je dünner der Fladen ist, desto schneller wird er knusprig.
5. Als nächstes legst du die kleinen Fladen auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech.
6. Damit der Fladen beim Backen keine Blasen wirft, kannst du die Teigfladen vorsichtig mit einer Gabel einstechen.
7. Bei 150° C werden die Fladenbrote anschließend im vorgeheizten Backofen etwa 15-20 Minuten gebacken. Die Brote sind fertig, wenn sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Fertig! Guten Appetit 😊

Fortgeschrittene Bäcker\*innen können natürlich auch gerne andere Brotrezepte ausprobieren. Wie wäre es z.B. mit dem „Hesekiel-Brot“ (auch „Bibelbrot“ genannt)?

*Rezept inspiriert von*

[https://www.kidsweb.de/religionen\\_spezial/judentum/matzen\\_backen.html](https://www.kidsweb.de/religionen_spezial/judentum/matzen_backen.html)