

Brot zu biblischer Zeit

In biblischer Zeit wurde der Weizen in Ton-gefäßen gelagert. Die Weizenkörner mussten jeden Tag frisch gemahlen werden.

Hefe kannte man noch nicht. Man behielt ein Stück des Teiges auf für den nächsten Tag und fügte das dem neuen Teig zu.

Der Teig wurde über dem Feuer gebacken, indem man einen flachen Stein oder eine Metallplatte verwendete, auf der die Fladen gebacken wurden.

Da Brotbacken war eine Zeitraubende Tätigkeit, vor allem die Arbeit der Frauen wie das Wasserholen auch.

**Heute ist Brotbacken gar nicht so schwer!
Kein Holz suchen, kein Feuer machen...**

**Probiere es doch aus!
Es macht richtig Spass und deine Familie hat auch was davon.**

Pitah - Israelisches Fladen Brot

Zutaten:

500 g	Weizen Vollkorn Mehl oder anderes Mehl
2 Teelöffel	Salz
2 Esslöffel	Olivenöl
3.5 dl	Wasser (evtl. die Flüssigkeit anpassen)

- 30 Min. Zubereitung.
- ca. 60 Min. Gesamtzeit



Pitah - Israelisches Fladen Brot wird traditionell in einem Ton Ofen gebacken*

1. Für Pitah - Israelisches Fladen Brot zunächst Mehl mit Salz mischen.
2. Nach und nach Olivenöl und Wasser unterkneten. Der Teig sollte sehr fest sein.
3. Teig abdecken und **30 Minuten ruhen lassen**.
4. Ofen **vorheizen auf 200°C**
5. Zu einer Rolle formen und in 4 Stücke schneiden.
Jedes Stück zu einer Kugel formen und flach drücken.
Auf einer mit wenig Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu kleinen Fladen ausrollen.
6. Pitah Brot **ca. 15 – 20 Min backen**

Pitah Brot genießen!

***Pitah Brot kann auch in einer Brat-Pfanne mit Deckel gebacken werden. Dazu werden kleinere Teigstücke ausgerollt und gebacken. (bei kleiner Hitze)**