



Foto: Hofbäckerei Schnebel, Ichenheim

# Abendmahlbrot für 2021

200 Jahre Evangelische Landeskirche in Baden  
Ein Fladenbrot aus Dinkel, hell - teilbar - rund.  
Erinnerung und Verbindung und Symbol der  
Gemeinschaft.

## Rezept

von der Hofbäckerei Schnebel  
aus Ichenheim

Kochstück:

50g Dinkelmehl 630

200ml Wasser

Verrühren und aufkochen lassen, abkühlen.

1 kg Dinkelmehl 630

Kochstück (siehe oben)

20g Salz

40g Hefe

350ml Wasser

50ml Sonnenblumenöl

## Verarbeitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten  
(7 Minuten in einer Maschine).

20 Minuten ruhen lassen.

Dann platt drücken und  
von 4 Seiten einschlagen.

20 Minuten ruhen lassen.

Dann platt drücken und  
von 4 Seiten einschlagen.

Nach 20 Minuten den Teig in 6 Stücke teilen,  
diese rund formen und platt drücken.

Auf Tücher legen und  
mit einem Messerrücken gleichmäßig  
3 mal längs, 3 mal quer eindrücken.  
Über Nacht in den Kühlschrank legen.

AM ANDEREN TAG

auf Bleche setzen.

Mit Wasser einpinseln  
und bei 250 Grad Celsius  
15 Minuten backen.