

GRÜNDONNERSTAG



Am **GRÜNDONNERSTAG**, 9. April 2020,
starten wir eine

BROT-BACK-BRECH-CHALLENGE **BBBC**

In allen Haushalten und speziell in den Familien seid Ihr eingeladen, ein BROT zu backen und ihm eine spezielle FORM zu geben. In Erinnerung daran, dass Jesus mit seinen Freundinnen und Freunden das Brot gebrochen und geteilt hat!

Fotos der „Küchenschlacht“ und der gebackenen Brote bitte per Whatsapp-Nachricht senden an:

Pfarrer Brunner 079 212 36 54

Die Fotos der Backkunstwerke werden nach Ostern in einer Collage in den Pfarrkirchen aufgehängt.

Hier der Link zum Video (einfach anklicken)

https://www.youtube.com/watch?v=V5_pZ5m-cm8&feature=youtu.be

Wir laden Euch ein, am Abend des Gründonnerstags, das selbstgebackene Brot ZU TEILEN und ZU BRECHEN und Euch in den Familien und Partnerschaften an das Brotbrechen von Jesus mit seinen Jüngern zu erinnern.

Vor dem Brotbrechen zeichnet jeder und jede am Tisch ein Kreuz auf das Brot und dankt Gott für etwas Schönes der vergangenen Tage.

Anschliessen sind wir eingeladen das Vater-Unser zu beten und dann das Brot zu brechen und zu teilen.

Jesus sagt: „Wo zwei oder drei in meinem Namen zusammen sind, da bin ich mitten unter ihnen! Und immer wenn ihr von diesem Brot esst, erinnert ihr euch daran, dass ich euch LIEBE!“



Im täglichen Gebet verbunden
wünscht
Gottes Schutz und Segen
im Namen
des Seelsorgeteams
Pfarrer
Jean-Pierre Brunner

Grundrezept für Brot

Zutaten:

- 500g Mehl
 - verschiedene Mehlarnten möglich: Ruchmehl, Weissmehl, Dinkelmehl...
- 1 Beutel Trockenhefe
 - **oder** 1/2 Würfel Frischhefe
 - **oder** 1 Beutel Backpulver
- 400ml lauwarme Milch
 - **oder** Wasser /Milchgemisch
- 1/2 TL Salz
- eine Prise Zucker
 - wer gerne süsses Brot hat, kann mehr Zucker nehmen

Zubereitung

1. Die lauwarme Milch mit der Frischhefe und dem Zucker verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist. Trockenhefe oder Backpulver vermischt man direkt mit dem Mehl, Salz und Zucker
2. Alle Zutaten zu einem Teig verrühren - von Hand oder mit einer Küchenmaschine
3. Den Teig ca. eine Stunde aufgehen lassen. Falls man Backpulver genommen hat, so kann der Teig direkt verarbeitet werden (geht dann im Backofen auf)
4. Teig formen zu: Brotlaib, Brötchen oder in eine Form legen, evtl. mit Wasser bestreichen
5. nochmals ca 1h aufgehen lassen
6. backen bei 200°C ca. für eine Stunde **oder** 200°C für 15 Min dann Hitze auf 160°C reduzieren und nochmals für 50-60 Min im Backofen weiterbacken

En Güete!