

„Ja so warn, ja so war, ja so warn die alten Rittersleut...“

Dies ist momentan das Thema bei den Blaumeisen, viele Kinder haben schon Ritterrüstungen gebaut und auch das ein oder andere Buch zu diesem Thema angeschaut.



Aber auch viele Bilder wurden schon ausgemalt und Hörbücher über die Ritter sind immer wieder der Hit.

Da unser Zuckertütenfest auch unter dem Thema „Mittelalter und Rittersleute“ stand haben wir uns überlegt, was denn die Rittersleute so gegessen haben und wie :)!

Da ist uns aufgefallen, dass bei den Rittern aber auch bei den Menschen das Brot eine große Rolle gespielt hat. Natürlich gab es auch das eine oder andere „Fressgelage“ wo man mit Fingern gegessen hat man geschmatzt und gerülpst und alle Reste hinter

sich geworfen hat.

Aber oft war es das einfache Essen, dass bei den Menschen auf den Tisch kam.

Somit haben wir mit den Kindern gemeinsam über das „Brotbacken“ nachgedacht.

Aus was ist denn eigentlich das Brot?

Welche Zutaten brauchen wir um ein Brot zu backen?



Was muss ich alles beachten...?

Da sind wir darauf gekommen, dass wir erst mal ein Rezept brauchen.

Brotrezept

- 1 kg Mehl
- einen Würfel Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe
 - 2 Tl. Salz
 - lauwarmes Wasser ca. 500 ml

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und dann das gesiebte Mehl und das Salz zugeben.

Dann kräftig kneten, bis der Teig weich und elastisch ist. Die

Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1h bis er sich verdoppelt hat gehen lassen.

Danach den Teig nochmals gründlich durchkneten und bei bedarf, den Teig in zwei Teig kugeln teilen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Diese dann in den Vorgeheizten Backofen (180 Grad Ober-/Unterhitze) auf der unteren Schiene ca. 50 Minuten backen. Bei bedarf kann man dem Teig auch noch Röstzwiebeln oder Körner hinzufügen.



Dann haben wir wie die alten Ritter das Brot mit kostbarer Butter gegessen und wir können sagen es hat uns sehr gut geschmeckt.

Bis bald eure Blaumeisen :-)



