

Brotbacken im biblischen Israel

In der jüdischen Familie bereitete man das Brot für den ganzen Tag am Morgen - dies war vorwiegend Aufgabe der Frauen.

Zuerst wurde das Getreide mit Mühlsteinen grob gemahlen - die einfachen Leute verwendeten dafür Gerste, weil diese billiger war als Weizen.

Dann wurde das Mehl mit Wasser, Salz und etwas Brotteig vom Vortag gemischt (durchsäuert).



Nach dem Gehen des Teiges wurde dann der Teig zu Fladen geformt und gebacken.

Dafür gab es verschiedene Öfen: geschlossene und offene, die einfach eine heisse Kuppel darstellten, wo die Fladen aufgelegt wurden.

Im Tempel brachte man Brot als Opfer dar. Dieses musste ungesäuert und aus besonders feinem Mehl sein.

An jedem Sabbat wurden 12 Brote geopfert (Schaubrote - nach der Zahl der israelitischen Stämme 12)

Die "Mazzot" (Brotfladen), die am Paschafest verzehrt werden, müssen ebenfalls ungesäuert sein - zur Erinnerung an den raschen Aufbruch aus Ägypten.