

Geef ons heden
ons dagelijks brood



Bak Dapperbrood en
deel als Jezus

Wij wensen u Gods zegen toe en
een mooie
Dapperbroodmaaltijd!

*Wij delen uw Dapperbrood ook graag op
Facebook. Mail een foto van uw brood
naar: 40dagentijd@kerkinactie.nl*



Geef ons heden
ons dagelijks brood



Bak Dapperbrood en
deel als Jezus

Wij wensen u Gods zegen toe en
een mooie
Dapperbroodmaaltijd!

*Wij delen uw Dapperbrood ook graag op
Facebook. Mail een foto van uw brood
naar: 40dagentijd@kerkinactie.nl*



kerk in actie

Sterk & Dapper, deel als Jezus

We zijn op weg naar Pasen. Een bijzondere periode die ons uitnodigt na te denken over hoe krachtig Jezus zijn lijdensweg volbracht uit liefde voor ons. Geïnspireerd door Jezus Christus geloven we als Kerk in Actie in delen. Het delen van wat we hebben: tijd en talent, aandacht en zorg, geloof, geld en goed. Laten wij net zo sterk en dapper zijn als Jezus. En delen zoals Hij deelt. Bak daarom zelf een brood en deel dit met iemand uit uw kerk. Geniet samen van de smaak en het mooie gesprek.

Geloven in Delen = samen Dapperbrood eten



Ingrediënten:

- ✓ 500 gram tarwebloem
- ✓ 5 gram droge gist
- ✓ 10 gram zout
- ✓ 320 milliliter lauwwarm water
- ✓ Scheutje olie

1. Doe het bloem in een kom en voeg de gist, het zout en het lauwarme water toe.
2. Kneed er een soepel deeg van. Het deeg is klaar als het als een kauwgombal uit elkaar getrokken kan worden. Blijft het aan de handen plakken? Neem dan wat extra bloem.
3. Vet een kom in met een neutrale olie en leg het deeg hierin. Draai het om zodat alle zijden bedekt zijn met de olie.
4. Laat het deeg afgedekt (onder een vochtige theedoek) op kamertemperatuur een uur rijzen.
5. Kneed de lucht eruit en vorm er een bal van. Laat deze bal nogmaals afgedekt een uur rijzen.
6. Verwarm de oven voor op 220 graden.
7. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg het gevormde erop. Bak het brood in ongeveer 20 tot 25 minuten goudbruin.

Veel plezier met het delen van Dapperbrood!

Het recept komt van: www.uitpaulineskeuken.nl
Voor meer deel-ideeën kijk op: www.kerkinactie.nl/dapperbrood

kerk in actie

Sterk & Dapper, deel als Jezus

We zijn op weg naar Pasen. Een bijzondere periode die ons uitnodigt na te denken over hoe krachtig Jezus zijn lijdensweg volbracht uit liefde voor ons. Geïnspireerd door Jezus Christus geloven we als Kerk in Actie in delen. Het delen van wat we hebben: tijd en talent, aandacht en zorg, geloof, geld en goed. Laten wij net zo sterk en dapper zijn als Jezus. En delen zoals Hij deelt. Bak daarom zelf een brood en deel dit met iemand uit uw kerk. Geniet samen van de smaak en het mooie gesprek.

Geloven in Delen = samen Dapperbrood eten



Ingrediënten:

- ✓ 500 gram tarwebloem
- ✓ 5 gram droge gist
- ✓ 10 gram zout
- ✓ 320 milliliter lauwwarm water
- ✓ Scheutje olie

1. Doe het bloem in een kom en voeg de gist, het zout en het lauwarme water toe.
2. Kneed er een soepel deeg van. Het deeg is klaar als het als een kauwgombal uit elkaar getrokken kan worden. Blijft het aan de handen plakken? Neem dan wat extra bloem.
3. Vet een kom in met een neutrale olie en leg het deeg hierin. Draai het om zodat alle zijden bedekt zijn met de olie.
4. Laat het deeg afgedekt (onder een vochtige theedoek) op kamertemperatuur een uur rijzen.
5. Kneed de lucht eruit en vorm er een bal van. Laat deze bal nogmaals afgedekt een uur rijzen.
6. Verwarm de oven voor op 220 graden.
7. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg het gevormde erop. Bak het brood in ongeveer 20 tot 25 minuten goudbruin.

Veel plezier met het delen van Dapperbrood!

Het recept komt van: www.uitpaulineskeuken.nl
Voor meer deel-ideeën kijk op: www.kerkinactie.nl/dapperbrood