

# 烘焙祷告

祷告经常像烘烤面包一样：你必须把成分混合起来，揉捏面团，让面团发酵，然后烘烤成型。

## 第一步： 把成分混合起来

烤面包时，你不能随便把一堆东西放在碗里，就期望能做好一条面包。如果你希望烘焙出能食用的东西，你必须使用特定的成分。

上帝聆听各种类型和风格的祷告，并乐意回答，即便我们并不真的知道该如何祷告，或该祷告些什么也好。可你若知道祷告通常包括些什么“成分”，那能给你信心，知道你已完成自身该做的本分，其余的就由上帝来做了。下面是一些重要的成分：

- 1、奉耶稣的名祷告。耶稣在约翰福音14章14节说，“你们若奉我的名向我请求些什么，我就必成就。”
- 2、明确而具体。告诉耶稣你的需要，以及你希望他如何为你供应。马太福音7章7节说，“你们祈求，就给你们；寻找，就寻见；叩门，就给你们开门。”理解你在祈求及寻找些什么，会帮助你在正确的地方“寻找”，并“敲”正确的门。
- 3、宣告上帝所应许的是属于你的。当耶稣与他父亲说话时，他说，“你的话语就是真理。”上帝的话语和他的应许是真实而可靠的。



4、怀著信心相信上帝一定会回答。马可福音 9章23节说，“对于相信的人，凡事都有可能！”

5、用讚美和感恩来围绕著你的祷告。保罗写道，“应当一无挂虑，只要在每个情况下，借着祷告、祈求和感谢，将你们所要的告诉神。”

这些是祷告的一些基本要素，就像面粉、盐、水和酵母粉是烘焙面包的基本成分一样。

## 第二步： 揉捏面团

当你的成分混合好了，你就能揉面团了。这可能会是很辛苦的工作。烘烤面包时，你必须反複翻动面团，折叠并压缩面团一段很长时间。

我们并不总是将祷告视为真正的工作，这经常是在我们花过一段时间自行努力解决问题后，最后才想到去做的方法。可有时上帝期望我们继续祈祷，直到我们得到答案为止。路加福音18章1节说，“人应当常常祷告，不可灰心。”

## 第三步： 面团发酵

製作一条面包的最后一步，也就是在将它放进烤箱烘烤之前的阶段，是让面团发酵。你要放下面团，让它发酵。此时你无法做什么来让它发酵得更快。你只需要离开一会，并相信它会膨胀发酵。耐心就像是你的祷告的“发酵”阶段。



当你将面包放进烤箱后，你需要再等一些时间。这有时可能是祈祷过程中最难熬的部分——等待回答。延迟并不意味著面包不会被烤好，它只是意味著你需要更有耐心地等待久一点。

希伯来书11章6节说，当你把一个请求带到神面前来时，你必须相信“他会赏赐那真心诚意寻求他的人。”你必须把它留在那里，并等待上帝的计时器叮噹作响，通知你面包已烤好了。

有些面包比其他面包需要更长的时间烘培。有些面包只需要几样成分，而其他类型的面包则需要更多不同的成分。有些面包能被快速製作，可其他面包则需要较长的发酵过程，甚至一两天的时间，然后才准备好可以烘烤。因此我们的祷告也是一样。把你祷告的成分放在一起，然后以信心来使它们“发酵”，并信靠上帝会带来成果吧。

