

Brotbacken im Lagerfeuer

Schritt für Schritt-Anleitung

Zutatenliste:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Olivenöl
(für Stockbrotteig stattdessen 1 TL Zucker)
- und Alufolie

Anleitung:

1. Vermische das Mehl, die Trockenhefe und das Salz in einer Schüssel. Für Stockbrot: 1 TL Zucker hinzufügen.
2. Füge das lauwarme Wasser hinzu und knete den Teig, bis er geschmeidig ist.
3. Füge das Olivenöl hinzu und knete weiter, bis es gut eingearbeitet ist.
4. Lass den Teig an einem warmen Ort für etwa eine Stunde aufgehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. In der Zwischenzeit kann das Lagerfeuer als Ort für verschiedene Aktionen verwendet werden.
5. Teile den Teig in Stücke. Je nach Bedarf in kleinere (Stockbrot) oder größere Laibe.
6. Wickel die Brotlaibe in Alufolie oder lege sie in einen Feuertopf. Bei Stockbrot: Kleine Teiglinge zu einer Rolle formen und um einen Stock wickeln.
7. Wenn Glut im Feuer ist, platziere die eingewickelten Brote im Glutbereich.
8. Drehe die Brote regelmäßig, bis sie von allen Seiten gleichmäßig gebacken sind. Dies dauert ca. 20-30 Minuten, je nach Hitze des Feuers. Bei Stockbrot: Über das Feuer halten und drehen, bis der Teig einen passenden Bräunungsgrad hat.
9. Entferne die Alufolie und lasse die Brote kurz abkühlen, bevor du sie genießt.

