

SUBMITTED BY
bafrog

ON
2011.12.27

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Stockbrot / Schlangenbrot



Der Klassiker unter den kleinen Mahlzeiten, welche über dem Feuer zubereitet werden. Und auch das Ergebnis ist seit Generationen insbesondere bei kleinen Kindern das gleiche - aussen schwarz und innen roh ;). Die Erfahrung zeigt aber: Nach und nach lernt es jeder ...

Rezept Hefeteig

- 500g Mehl
- 2 Teelöffel Salz
- 3 Teelöffel Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 320-340 ml Wasser

Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe vermischen. Zucker und Salz im (lauwarmen) Wasser auflösen und unter rühren unter das Hefe-Mehl-Gemisch geben. Für eine ausreichende Konsistenz auf keinen Fall zu viel Wasser verwenden! Den Teig kneten und dann bei Raumtemperatur einige Stunden gehen lassen.

Je nach Geschmack kann der Teig mit Pizzagewürz und 1 EL Olivenöl verfeinert werden.

Rezept "Alternativ"

- 1kg Mehl
- 2 Päckchen Backpulver
- 3 TL Salz
- 150g Butter
- 400-600 ml Milch

Alles ausser der Milch in eine Schüssel geben und verkneten, dabei langsam die Milch dazu geben.

Bemerkungen

Weitere Stockbrot-Rezepte sind herzlich willkommen!

Bildnachweis

Titelbild: © Stebchen / pixelio.de

Weitere Informationen

Categories
Technologie und Aktivitäten im Freien

Tags
Lagerfeuer

Age
4–7 Jahre

Number of participants
1–20

Bible
Diese Information fehlt.

Material
Fast mühelos

File download
No file downloads

KI Generierter Inhalt
Contents
Categories
Tags
Age
Number of participants
Bible
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/stockbrot-schlangenbrot