ENVIADO POR
Markus_Fischer

ON
06/06/2012

Keine Stimmen

Brot backen über dem Feuer



Dieser Artikel beschreibt wie man auf einfache Art und Weise über dem Feuer Brot backen kann.

Material

- Feuerstelle mit Rost
- Brotteig
- Salzwasser (1 Teil Salz 4 Teil Wasser)
- Kochkessel
- evtl. Spachtel

Vorgehen

* Zuerst sollte ein großes Feuer gemacht werden. Idealerweise ist ein Rost vorhanden.
* Der Kochkessel wird zuerst mit Salzwasser ausgekocht damit keine Fettrückstände im Kessel vorhanden sind und eine Salzkruste entsteht welche das Ablösen des Brotes vereinfacht. Je grösser der Kochkessel ist desto mehr Brot kann darin gebacken werden.
* Jetzt werden kleine Brötli geformt, auf der unteren Seite mit Salzwasser bestrichen und auf den Pfannenboden geklebt.
* Nun kann der Kochkessel auf den Rost gestellt werden und 2-3 Minuten beheizt werden. Achtung der Kochkessel kann bei zu viel Feuer kaputt gehen. Anschließend wird der Kochkessel umgekehrt auf den Rost gelegt. Beachte bitte dass die Flammen nicht bis zum Brot hoch kommt, sonst wird es schnell schwarz. Nach ca. 10 bis 15 min. ist das Brot fast fertig gebacken (je nach Größe des Brotes). Damit sich das Brot besser vom Boden löst kann der Kochkessel nochmals für ein paar Minuten mit dem Boden nach unten über das Feuer gestellt werden.
* Wenn der Kochkessel genügend groß ist können mehrere Brote nebeneinander auf den Boden gelegt werden.

Hinweis

Übrigens: Auf diese Weise wird in Kirgistan in den Jurten auf den Hochalpen Brot gebacken.

Bildnachweis

- Titelbild: Markus Fischer

Weitere Informationen

Categorias
Technologie und Aktivitäten im Freien

Tags
Backen
Feuer
Rezept
Lagerfeuer
Kochen

Número de participantes
1–20

Bíblia
Diese Information fehlt.

Material
Eine Menge Arbeit

Download de arquivos
Nenhum download de arquivo

KI Generierter Inhalt
Conteúdo
Categorias
Tags
Número de participantes
Bíblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/brot-backen-ueber-dem-feuer