

BROT BACKEN AUF BOSNISCH - SCHNELL UND EINFACH

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Brot

Grillen

* GRUNDREZEPT BROTTTEIG

800 g Mehl; 800 g entsprechen

-- 2,5 Kochgeschirrdeckel

2 pk Backpulver; ersatzweise

-- Natron

-- ODER --

3 ts Hartholzasche vom Lagerfeuer

-- (Pottasche)

;Salz, Wasser

* QUELLE

-- Nach einem Buch (s.u.)

-- Gepostet: Holger Gruber

-- 14.05.95

Das Mehl wird mit dem Backpulver und etwas Salz in trockenem Zustand sorgfältig vermischt. Das geschieht auf einem Brett oder einem flachen Stein, einem Stück Borke, notfalls auch auf einem Tuch über glattem Erdboden.

Ein kleiner Teil dieses Gemischs wird beiseite gelegt, der Rest auf die Unterlage gehäufelt und eine Mulde hineingedrückt, in die nach und nach Wasser eingegossen wird. Nach jedem Schuss Wasser sorgfältig kneten. Es entsteht ein Teig, der um so besser wird, je mehr und kräftiger man ihn durchwalkt.

Brotteig muss so feucht sein, dass er beim Durchbrechen nicht krümelt. Damit er nicht an den Händen oder auf der Unterlage kleben bleibt, pudert man ihn und die Finger ab und zu mit dem beiseite gelegten Mehl ein.

Einfacher als das Backen richtiger Brotlaibe ist die Herstellung von Stockbrot und Fladenbrot. Beim STOCKBROT rollt man den Teig zu einer langen, 2 bis 3 Zentimeter starken Wurst aus und klebt diese spiralförmig um einen grünen, fingerdicken Stock (kein Nadelholz!). Zwischen den einzelnen Windungen muss drei Zentimeter Abstand bleiben, damit der Teig beim Aufgehen nicht zusammenwächst. Dieser Stockbrotstecken wird in fünfzehn Zentimeter Abstand über einem Glutbett (aus dem keine Flammen mehr schlagen; die Glut gewinnt man aus einem mindestens 1 1/2 Stunden brennenden Hartholz-Feuer) so lange gedreht, bis der Teig aufgegangen und die Aussenrinde gelbbraun gebacken ist. Das wird nach etwa zehn Minuten der Fall sein.

BACKPROBE: Man sticht mit einem abgeschälten Hölzchen vorsichtig in das

Brot. Klebt beim Herausziehen Teig daran, muss es weiterbacken, da es innen noch "klitschig" ist.

Nach: Hans v. Gottberg. Fahrten, Ferne, Abenteuer. Das neue Survival- und Fahrtenhandbuch für alle Pfadfinder, Waldläufer, Wildnisfahrer, Backpacker, Outdoorer und Globetrotter. Ensslin & Laiblin, Reutlingen 1983. ISBN 3-7709-0538-5