

MEIN PFADI-MENÜ

StäckeBrotTeig

500g (Mehrkorn)Mehl
1,5 KL Salz
0,5 KL Zucker
0,5 Hefewürfel
3 dl Wasser, lauwarm
3 EL Rapsöl

in eine grosse Schüssel geben

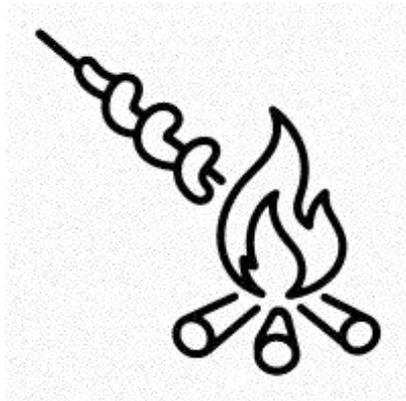
beifügen, mischen

zerbröseln, begeben

dazu giessen

Alles zu einem glatten Teig kneten.
⇒ Teig soll geschmeidig sein und nicht mehr kleben!

Teig zugedeckt an der Wärme mindestens 1 Stunde aufgehen lassen.



Im Wald einen kräftigen Stock suchen. Dort wo du den Teig drum wickeln willst, mit dem Sackmesser die Rinde wegschaben. Teig an der Stelle (nicht zu dick) aufwickeln.

Sobald das Feuer nicht mehr lodert und du schöne Glut hast, kannst du das Brot über dem Feuer backen. Achtung, immer gut drehen, sonst wird es schwarz!

«MAMAMUTSCHI, UN, DEUX, TROIS, BON APPETITO, ÄÄÄÄ GUETE MITENANG!»

Rufen Schekk und Ka in der Pfadi jeweils, bevor sie essen.

