



Ciabatta auf der Glut

Zutaten:

400g Mehl, 1/2 TL Salz, 2 TL Backp., 50 g Öl, 1/8 l Milch

1. Mehl, Salz und Backpulver gut verrühren.
2. Öl zufügen und kneten bis ein krümeliger Teig entsteht.
3. Die Milch zugießen und zu einem geschmeidigen, dennoch festen Teig kneten.
4. Dünne Fladen Formen und direkt auf der Glut backen und regelmäßig wenden.

Bruschetta-Soße

Zutaten: 400g Tomaten, 1 TL Oregano, 1/2 TL Salz, Zucker, Pfeffer, 3 EL Olivenöl

1. Tomaten in Stücke schneiden und in eine Schüssel füllen
2. Mit Oregano, Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer würzen
3. Olivenöl unterrühren

Brot aus dem Topf im Topf

Zutaten:

750g Mehl, Trockenhefe, 1TL Zucker, 2 TL Salz, 1 TL Gewürz,
ca. 400ml warmes Wasser

1. Die trockenen Zutaten gut vermischen
2. Wasser nach und nach zugeben, bis ein fester Teig entsteht. Gehen lassen.
3. In den größeren Topf 4 cm Sand und Steinchen füllen.
4. Kleinen Topf fetten und mehlen, Teig einlegen, in den großen Topf, Deckel drauf.
5. Den Topf in ein Glutnest stellen, weiter feuern im Abstand von 20 cm.
6. Backzeit 45 - 55 Minuten, Klopfest!



Natur · Erlebnis · Abenteuer

Brot im Steinbackofen

Zutaten: Mehl, Trockenhefe, Salz, Wasser

Mehl in warmer Umgebung (am Feuer) 20 Minuten gut kneten und eine Stunde ebenfalls in warmer Umgebung aufgehen lassen. Vorsicht, der Teig darf auf keinen Fall zu nass sein, weil er sonst im Outdoor-Backofen nicht ganz durchgebacken wird. Das Prinzip des Backens ist gleichmässige Hitze. Bei Brot ist dies zwischen 200° und 180° während einer Stunde. Um diese Bedingungen zu erfüllen, müssen wir Steine eine Stunde lang erhitzen. Am idealsten sind Steinplatten von einer Dicke von mindestens 10 cm. Die Hitze muss von allen Seiten kommen, das heisst, es braucht eine Bodenplatte, drei Wände, eine Deckplatte und eine Platte, mit der die Feuer-Öffnung nach dem Einwerfen des Brotes zugemacht wird (auch diese Platte muss erhitzt werden). Der Ofen sollte nicht auf nassem Grund errichtet werden, weil dies Wärme abzieht. Ritzen nur mit Steinen zumachen. Auf keinem Fall mit Erde zudichten, denn erstens muss beim Brotbacken das verdunstende Wasser abziehen können, zweitens wird erhitzte Erde zu Sand, der dann auf den Brotteig rieselt. Um eine hohe Temperatur zu erreichen, ist es wichtig, dass das Feuer im Ofen mit viel Luft unterhalten wird. Das heisst, es muss zwischen den brennenden Hölzern viel Leerraum sein. Auch darf sich am Boden nicht Asche ansammeln, denn diese hat eine isolierende Wirkung nach unten, wodurch der Boden nicht richtig erhitzt wird. Asche also laufend herauskratzen. Vor dem Einschieben des Brotes alle Glut herauskratzen und Boden mit einem Tannenzweigwedel auswischen. Dann Brot sofort einschieben und Tor zumachen. Backdauer eine Stunde.

Gemüsesuppe

1. 300g Gemüse pro Person in Würfel schneiden
2. Würstchen kleinschneiden, zur Seite stellen!
3. 100 ml warmes Wasser pro Person zufügen
4. In einem Großen Topf übers Feuer hängen, Deckel!
5. Regelmässig am Boden entlang umrühren
6. Teelöffelweise mit Salz und Gewürzen abschmecken!



Natur · Erlebnis · Abenteuer

Schoko-Bananen aus der Glut

Die Bananen mit Schale der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden und einen Riegel Schokolade in den Schlitz stecken. Sie werden in der Glut gegart, je nach Hitze etwa 10 Minuten, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Bei Äpfeln: vom Stiel aus ein fingerdickes Loch in den Apfel schneiden, dabei etwa 2 cm Fruchtfleisch stehen lassen. Etwas Schokolade in das Loch füllen. Die Äpfel werden etwa 15 Minuten in der Glut gegart, dabei werden sie etwas angehäufelt, damit sie gleichmäßig backen.

Zunder herstellen

In eine Dose zwei Löcher stechen. Baumwollstoff in Streifen reißen und aufwickeln. Zwei Stöckchen bereitlegen, die in die Löcher passen.

Die Dose gut verschließen und ins Feuer legen, bis der Dampf der aus den Löchern entweicht nicht mehr brennbar ist. Die Dose sofort aus dem Feuer nehmen und die Löcher mit den Stöckchen verschließen, bis die Dose erkaltet ist. Der Zunder sollte ganz tief schwarz sein - ist er dunkelbraun, war die Zeit im Feuer zu kurz, die Dose einfach noch einmal erhitzen.

Feuernest vorbereiten

Material:

Heu, Getrocknete Pflanzensamen (Disteln, Rohrkolben,...), Birkenrinde, Holzspäne, kleine Äste, ...

Aus dem Heu wird ein Nest gedreht, und in die Mitte ein Kern aus den Pflanzensamen und ganz feiner Birkenrinde gedrückt. In diesen Kern kommt der Zunder, sobald er glüht. Dann muss vorsichtig aber stetig gepustet werden, bis erste Flammen kommen, und nach und nach festeres Material aufgelegt werden kann.