



*Statt des Knüppelteigs für das Stockbrot, kann man auch Brot in der Glut des Feuers in Tontöpfen backen. Aus Weizenmehl, Hefe, Wasser und etwas Salz wird ein klassischer Brotteig hergestellt. Als Backform dienen unbenutzte Ton-Blumentöpfe*

**Wichtig:** Einen Tag vorher müssen die Tontöpfe eingeweicht werden, damit das Brot nicht zu trocken wird oder verbrennt. Das Feuer muss rechtzeitig angemacht werden, da die Tontöpfe mit dem Brot nur in die Glut gestellt werden.

### Material:

- lauwarme Milch (100 ml für einen Vorteig)
- frische Hefe ( für 500g Mehl  $\frac{1}{2}$  Päckchen)
- etwas Zucker
- Mehl ( für 10 Kinder 500g, 15 Kinder 1000g, 25 Kinder 1500g / das selbst gemahlene Mehl berücksichtigen)
- etwas Salz, eventuell auch etwas Olivenöl
- lauwarmes Wasser ( für den Hefeteig)
- 1 kleine Schüssel (für jeden Vorteig)
- 1 große Schüssel ( zum Kneten des Hefeteigs - für 500g Mehl jeweils eine große Schüssel)
- Esslöffel, Teelöffel, Gabeln, Messbecher
- 2 Geschirrhandtücher ( zum Abdecken vom Teig)
- Waage ( zum Wiegen des Mehls)
- Mörser, Kaffeemühlen, Schnitzer
- Tontöpfe, Butter ( zum Einfetten der Tontöpfe), Semmelbrösel in Schüsseln
- Alufolie (zum Abdecken der Tontöpfe)
- Handschuhe

### Hefeteig herstellen

#### Anleitung:

Vorteig (reicht immer für 500 g Mehl)

- 100 ml lauwarme Milch in eine Schüssel geben
- $\frac{1}{2}$  Päckchen Hefe zerkrümeln und in die Milch geben
- $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zucker dazu
- 2-3 Esslöffel Mehl hinein geben
- mit einem Löffel rühren, bis sich alle Krümel aufgelöst haben
- den Vorteig handwarm stellen ( ca. 30°C ) und abdecken ( Zugluft schadet)
- ca. 30 Minuten warten und beobachten, ob die Hefepilze aktiv werden. Das sieht man daran, dass der Teig etwas schaumig wird und die Schüssel scheinbar „voller“ wird.

## Schritt 2



- in eine Schüssel 500g Mehl abwiegen
- eine Prise Salz mit dem Mehl vermischen
- eine Vertiefung in der Mitte des Mehls bilden und den Vorteig hinein geben
- Vorteig mit dem Mehl vermischen und anschließend gut durchkneten
- ggf. Wasser( lauwarm) oder Mehl dazugeben, der Teig darf nicht an den Händen kleben aber auch nicht krümeln
- den Teig dann abgedeckt an einem warmen Ort solange gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat

*Man kann 3-4 Esslöffel gehackten Thymian und Rosmarin mit in den Teig kneten.*

## Backen



- während der Hefeteig geht, bekommt jedes Kind einen Tontopf mit ein wenig Butter , die mit den Finger überall im Topf ( auch am Boden ) verteilt werden muss
- danach werden die Semmelbrösel über einer Schüssel in den Tontopf gekrümelt, so dass der Tontopf innen mit Semmelbröseln bedeckt ist (damit man das Brot nach dem Backen auch wieder aus dem Topf bekommt)
- das Loch unten im Topf wird mit Alufolie verschlossen
- jetzt bekommt jedes Kind eine Portion von den Hefeteig, die noch mal durchgeknetet wird und dann zu einer Kugel geformt und in den Tontopf gegeben wird
- zum Schluss wird der Topf mit einem Stück Alufolie verschlossen ( den Namen kann man auf die Folie schreiben)
- die Tontöpfe werden dann alle in die Glut des Feuers gestellt ( es muss immer jemand dabei sein, der aufpasst, dass die Brote nicht verbrennen)
- nach 15 min sollte man das erste Mal überprüfen ob die Brote schon gar sind