

Stockbrot mit Kräutern

Objektiv

Kochen

Dauer

Ungefähr 3 Stunden

Kurze Beschreibung

Zunächst bereiten die Kinder gemeinsam mit dem/der Erzieher/In den Teig nach Rezept (siehe Anhang) vor.

Bei einem Spaziergang suchen die Kinder einen geeigneten Ast/Stock. Besonders geeignet sind Haselnussstöcke, da diese sehr gerade wachsen. Mit einem Messer entfernt das Kind bzw. der/die Erzieher/In die Rinde vom oberen Stockrand auf etwa 30 cm (Schnitzbewegungen führen immer vom Körper weg!).

Nachdem an einer gesicherten Feuerstelle ein Feuer entzündet wurde, wartet die Gruppe ab, bis nur noch Glut übrig ist. Dann drehen die Kinder ihre Teigkugel jeweils zu einer Schlange, die sie um das Ende ihres Stockes wickeln. Diese drücken sie fest, bevor sie den Teig unter ständigem Drehen über der Glut backen.

Achtung

Das Stockbrot wird nicht in den Flammen gebacken!
Das Stockbrot ist fertig, wenn es sich leicht vom Stock ziehen lässt.



Benötigtes Material

Holz für Feuer, Gartenschere, Schnitzmesser (z.B. Kinder- oder Juniorsmesser von OPINEL), Stockbrot-Rezept und Zutaten (siehe Anhang).

stockbrot rezept

400 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe (oder 0,5 Würfel frische Hefe)

2 TL Salz

½ TL Zucker

3 EL Olivenöl

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Kräuter nach Belieben (Rosmarin, Thymian, Oregano,...)

**Zusätzlich könnte man kleine Speckwürfel, getrocknete Tomaten,
kleingeschnittene Oliven, etc. dazugeben**

- Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Olivenöl und 230 ml lauwarmes Wasser zum Teig geben.
- Kräuter oder weitere Zutaten hinzufügen.
- Zu einem glatten Teig kneten.
- Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 8 Portionen teilen.