



Schlangenbrot

Rezept

- 1kg Mehl
- 500 ml Wasser/Buttermilch
- 2 TL Salz
- ca. 1 TL Zucker
- 2 Pk. Trockenhefe
- evtl. 2 EL Öl (bei Verwendung von Wasser)

Alles mischen und gut durchkneten. 2 kg Schlangenbrotteig reichen für ca. 20 Portionen à 100 Gramm.



Zubereitung

Zuerst muss natürlich der Teig zubereitet werden.

Um das Stockbrot später backen zu können, müssen geeignete Stöcke gesucht werden. An einer Seite der Stöcke muss die Rinde entfernt und die Stöcke sauber geschält werden.

Der fertige Teig wird zu einer dünnen Rolle geformt, die dann von der Stockspitze beginnend dünn um den Stock gewickelt wird. Wichtig ist, dass nicht zuviel Teig genommen wird, weil sonst der Teig in der Mitte nicht gar wird und außen bereits verbrennt. Außerdem sollte das Stockbrot über der Glut und nicht über bzw. in den Flammen gebacken werden.

Der Versuchung zu widerstehen, das Brot doch *in* den Flammen zu backen (bzw. zu verbrennen), ist für die Kinder meist nicht sehr einfach. Hier sollte jedoch auf die gesundheitsschädliche Wirkung des Rußes hingewiesen werden, der sich auf dem Stockbrot absetzt, wenn man es über den Flammen bäckt.

Variante: Schoggi-Schlangenbrot

Beim Aufwickeln auf den Stecken ist darauf zu achten, dass der Teig schön geschlossen wird und am Ende etwas über den Stock herausragt. Nach dem Backen wird das Brot als ganzes vom Stecken gezogen. Falls man nun ein "Rohr" hat, hat man den Teig nicht richtig aufgewickelt,

denn es sollte ein "Sack" sein (ähnlich wie bei einem HotDog). In dieses Loch steckt man nun ein Schoggi-Stängeli.

