

BROODJE BAKKEN

WINTER

Mmm.. lekker een eigen broodje boven een vuurtje bakken!

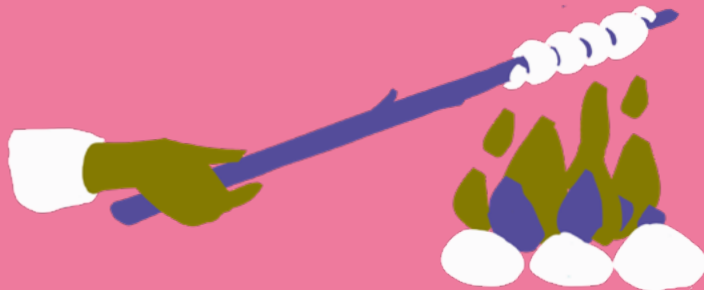
WAT HEB JE NODIG?

Voor een deeg van 5-8 broodjes:

- 1/2 kilo tarwemeel
- 300 ml lauwwarm water (heel belangrijk ivm gist!)
- 1/2 eetlepel zonnebloemolie
- 5 gram suiker
- 5 gram zout
- 3 gram gedroogde gist

Verder nog:

- Kom om deeg in te maken
- Vochtige theedoek (niet nat)
- Stokken met schoongemaakt uiteinde,
- Materiaal en een plek om een veilig (kamp)vuurtje te maken



WAT MOET JE DOEN?

Meng alle ingrediënten behalve het water in de kom met je handen. Doe nu telkens een scheutje (ongeveer ¼ per keer) water bij het mengsel en kneed goed door. Kneed net zo lang tot je een grote niet-plakkerige bol kan vormen. Misschien heb je niet al het water nodig of juist wat extra. Maak nu 5-8 bolletjes van gelijke grootte. Leg ze in de kom en dek ze af met de vochtige theedoek. Laat ze minimaal 1,5 uur rijzen.

Laat een volwassene het kampvuur maken. Nu kan het bakken beginnen! Rol een bolletje tot een lang worstje, en wikkel die om het schone uiteinde van de stok. Bak het broodje door het dicht bij het midden van het vuur te houden. Houd het dus niet in of boven de vlammen! Kijk af en toe voorzichtig of je broodje al gaar is: dan komt het makkelijk los van de stok.

Eet smakelijk!

TIP!

Je kan het deeg meer smaak geven met bijvoorbeeld olijven, tomatenpuree, geraspte kaas of kruiden.

GRÖEN
DOET
GOED