

# Schlangenbrot

## 1 Zutaten

- 500g Weiss- oder Ruchmehl
- 1 gehäufter TL Salz
- 10 g Hefe, zerbröckelt
- 3 dl Wasser
- Kräuter, Schokolade und ähnliches

## 2 Anleitung

1. Gründlich 30 Sekunden lang die Hände waschen.



2. Zutaten abmessen.



3. Mehl und Salz in Schüssel geben und Mulde formen.



4. Hefe auflösen und in Mulde geben.



5. Mehl und Hefe zu einem Brei anrühren.

15 Minuten ruhen lassen.



6. restliches Wasser beifügen und je nach gelüsten beispielsweise Kräuter beigeben. Masse zu einem geschmeidigen Teig verkneten.



7. Teig zugedeckt ruhen lassen, bis er etwa doppelt so gross ist.



8. Teig portionieren und zu «Schlangen» ausrollen. währenddessen Feuer vorbereiten.



9. Teig um den Stock wickeln und dann über dem Feuer backen.



10. Schlangenbrot geniessen.

### 3 Zeigt uns nun eure Backkünste!

Macht Fotos von eurem Schlangenbrot und schickt sie uns per Mail an [al@pfadi-kreuzlingen.ch](mailto:al@pfadi-kreuzlingen.ch)

Pfadisachen sind auf den Fotos immer erwünscht 😊

Wir freuen uns auf eure Fotos!

Üses Bescht, Allzeit bereit, Zämä wiiter, Bewusst Handle

**Leitungsteam der Abteilungen Seemöve & Sturmvogel**