

# Kochbuch für Trangiakocher

Tobias Groß

August 23, 2013

## Contents

<b>1 Recipes</b>	<b>1</b>
Brot . . . . .	2

## 1 Recipes

# Brot

- 15 Minuten
- 1 Stunde
- 2 Personen
- Internet

## Zubereitung

- 1** 250 g Mehl und 1 Prise Salz auf einen Teller geben.
- 2**  $\frac{1}{2}$  Pack Trockenhefe und 1 TL Zucker in 150 ml lauwarmes Wasser geben und warten, bis die Hefe aktiv wird (Bläschenbildung).
- 3** In kleinen Schritten die Hefe zu dem Mehl geben und verkneten.
- 4** Großen Trangiatopf mit Backpapier auskleiden.
- 5** Teig in den Topf geben und leicht flachdrücken. Pfanne als Deckel verwenden und 10 bis 15 Minuten gehen lassen.
- 6** 6 Teelichter im Kreis auf den Mittelboden des Sturmkokchers stellen und anzünden. Den Topf darauf stellen.
- 7** Nach 35 Minuten das Brot wenden.
- 8** Nach weiteren 25 Minuten das Brot aus dem Topf holen.

## Zutaten

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 250 g              | Mehl             |
| 1 Prise            | Salz             |
| 150 ml             | lauwarmes Wasser |
| $\frac{1}{2}$ Pack | Trockenhefe      |
| 1 TL               | Zucker           |

## Utensilien

- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 | großen Topf (1.75 l) |
| 1 | Trangiapfanne        |
| 6 | Teelichter           |

## Tipp:

Damit der Hefeteig auch im Freien bei etwas niedrigeren Temperaturen geht, einfach mittig unter den Sturmkokcher ein brennendes Teelicht stellen und den Teig im Topf über dem Teelicht gehen lassen.