

Kochbuch für Trangiakocher

Tobias Groß

August 24, 2013





Contents

1	Recipes	1
	Brot	2
	Spaghetti ala Carbonarra	3

1 Recipes



Brot

-  15 Minuten
-  1 Stunde
-  2 Personen
-  Internet

Zubereitung

- 1 250 g Mehl und 1 Prise Salz auf einen Teller geben.
- 2 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 Trangiapopf 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 Sturmkochers 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
- 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 Sturmkocher ein brennendes Teelicht stellen und den Teig im Topf über dem Teelicht gehen lassen.

Spaghetti ala Carbonarra

-  15 Minuten
-  30 Minuten
-  2 Personen
-  Internet

Zubereitung

1

Zutaten

- 1 Paar Landjäger
- 250 g Nudeln (Fussili)
- 200 ml Sahne
- 1.5 l Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 TL Pfeffer