

Kochbuch für Trangiakocher

Tobias Groß





August 23, 2013

Contents

1 Recipes	1
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 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
- $\frac{1}{2}$ Pack Trockenhefe
- 1 TL Zucker

Utensilien

- 1 großen Topf (1.75l)
- 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.