

Kochbuch für Trangiakocher

Tobias Groß

August 24, 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** 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 |
| 1/2 Pack | Trockenhefe |
| 1 TL | Zucker |

Utensilien

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | großen Topf (1.75 l) |
| 1 | Trangiatopf |
| 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.