

Stockbrot vom Lagerfeuer

Letzte Woche nutzten wir einen der etwas kühleren Tage und machten gemeinsam mit den Kindern ein schönes Lagerfeuer in unserer Feuerschale auf dem Hühnerhof. Einige Kinder haben inzwischen ein recht gutes Wissen, wie man ein ordentliches Feuer korrekt aufbaut damit es gut brennt und wissen, welche Materialien sich beim Anzünden als super Zunder eignen: Birkenrinde und dünnes, geknülltes Papier. Die Faszination, durch Funkenschlagen und anschließendes Pusten ein Feuer zu entfachen, zeigt sich nicht nur bei den Kindern. Die Kinder waren mit Feuereifer bei den Vorbereitungen. Einige halfen, den Stockbrotteig zu kneten, andere trugen gemeinsam die Feuerschale an die richtige Stelle. Im Vorfeld schnitzten einige Kinder bereits die Stöcke für das Stockbrot. Und natürlich durfte auch der Wassereimer für Notfälle nicht fehlen. Wir hatten einen sehr schönen Vormittag und einige Kinder saßen mit großer Leidenschaft und Hingabe bis zum Ende mit dabei.



Hier das Rezept unseres schmackhaften Stockbrotteiges:

500g Mehl

½ Würfel frische Hefe

1,5 TL Salz

1,5 EL Olivenöl

250 ml lauwarmes Wasser

1 Zehe Knoblauch (gequetscht)

optional: Herbes de Provence, Brotgewürz, kleine Goudawürfeln



Die frische Hefe in etwas Wasser auflösen. Anschließend alle Zutaten in eine Schüssel geben und am besten mit der Küchenmaschine kneten, bis ein schöner Hefeteig entstanden ist. Den Teig etwa eine halbe Stunde gehen lassen. Nun kann es los gehen: den Teig in kleinen Portionen zwischen den Händen zu langen, dünnen Würsten rollen, um lange, dünne Stöcke wickeln und in die Nähe der Glut halten, bis das Stockbrot knusprig braun ist. Nicht direkt in oder über die Flammen halten. Das knusprige Stockbrot direkt vom Stock essen!



Viele Grüße aus der Kita!