

Die Zeltlager Kachkiste



Zubereitung der Grundteige

Mehl und Salz vermischen

Frische Hefe hineinbröseln

Wasser und Öl dazugießen

Zu einem geschmeidigen, glatten Teig verarbeiten (ca. 10 Minuten)

((Sanft drücken und knuffen ist besser wie fest kneten und quetschen)

Die Ränder des Teiges immer wieder von außen und unten nach innen einschlagen.

Dann kann der Teig viel Luft aufnehmen und wird geschmeidiger

Zu einer Kugel formen und in eine bemehlte Schüssel legen

Abdecken mit einem sauberen Geschirrtuch und an einem warmen, zugluftfreien Ort ca. 1 Stunde „ruhen“ lassen.

Den aufgegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und wieder ausgiebig drücken, und knuffen.

Anschließend formt man den Teig in die endgültige Form, wie Fladen oder Brot

Nun beginnt die 2. Ruhepause. Flache Teiglinge ca. 20 – 30 Minuten, große Teiglinge bis zu 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

Den Ofen vorheizen mit einer feuerfesten Schüssel Wasser. Der Wasserdampf läßt den Teigling noch weiter aufgehen und die Hefepilze sterben bei 40° ab.

Teiglinge in den Ofen - wichtig ist genügend Unterhitze - und nach einiger Zeit die Temperatur runter drehen.

Genauere Angaben über die Backzeit im Ofen und über offenem Feuer findet man bei den jeweiligen Rezepten.