

Brot im Pfadfinder Topf

Material:

1 Pfadfinderkessel mit Deckel
Dampfringgitter oder Bachgitter
Bachpapier
Semmelteig
Lederhandschuhe
Spaten
Gute Glut

Vorbereiten:

Teig und Ruhen Lassen.
Astat Semmel kann man auch
Zimtschnecken machen.
Min ½ Stunde vor dem Backen Feuer
machen.

Backen

Die Geformten Semmel aufs
Bachpapier auf das Gitter im Topf
legen.

Topf auf eine Dünne Glut Bett legen
und mit einwenig Glut im Deckel den
Topf zudecken.

Je nach Rezept und Teigmenge
braucht es 30 min bis 40min.

Nach Ablauf der Zeit Glut und Topf von
der Glut nehmen. Semmel ein bisschen
abkühlen lassen und en Guten.

