




Name: _____

Klasse: _____

Du solltest einen Erwachsenen bei der Herstellung des Stockbrotes um Hilfe bitten, da das Backen über einem offenen Feuer gefährlich sein kann.

Bevor du beginnst solltest du alle Geräte und Zutaten bereit stellen.

Zutaten	600 Gramm	Mehl	Geräte	1 große Schüssel
:			:	
	3 Teelöffel	Trockenhefe		1 Handrührgerät mit Kneithaken
	2 Tassen	lauwarmes Wasser		1 Messbecher
	4 Esslöffel	Pflanzenöl		1 Teelöffel
	1 Prise	Salz		1 Esslöffel
		Zucker nach Geschmack		1 Tasse
				1 Sieb

Zubereitung: Mehl in eine große Schüssel sieben.
In die Mitte des Mehls eine kleine Vertiefung drücken.
Die Trockenhefe mit ein wenig Zucker bestreuen und etwas Wasser hinzugeben.
Das restliche Wasser, das Pflanzenöl und das Salz an den Mehtrand geben.
Mit einem Handrührgerät und den Kneithaken einen Hefeteig herstellen.
Den Teig in vier Portionen teilen. Je eine Portion um einen Stock wickeln und über die Glut eines ausgebrannten Feuers halten und das Brot backen.
 Vorsicht, das Feuer ist sehr heiß!

Willst du etwas über das Handrührgerät lernen?

Frage deine Lehrerin oder deinen Lehrer, ob du das Puzzle für das Handrührgerät bekommst. Du kannst dann mit einer Schere die Bilder ausschneiden und die richtigen Text daneben kleben. Viel Spaß!