

KAMPHUIS "DE BLOKKEN" BAARLE - NASSAU

BROOD BAKKEN

(o.a. ook EEN SURVIVAL ACTIVITEIT)

Materiaal:

- vuur - bamboestokken
- bij de mini-survival-vuren, in de barbecue bakken
- dan kleine dunne takken (niet van de vogelkers, geeft vieze smaak)
- deeg

Locatie: In het Paviljoen.

Het deeg is gerezen, of niet als er iets fout is gegaan. Maar in ieder geval wordt het deeg uit het plastic zakje gehaald en wordt er nog even door gekneed.

Nu kan het zijn, dat het deeg nog te nat is, het blijft overal aan plakken. Het lijkt meer kauwgum. In dit geval dit deeg nog even door de bloem halen en wederom even kneden.

Of het deeg kan te droog zijn, dan brokkelt het af, als je het aan het kneden bent. Nu moet er gewoon wat water overheen gegoten worden en dan weer worden gekneed.

Maak vervolgens een zo lang en dun mogelijk stuk deeg en wikkel dit rond het uiteinde van de stok / tak.

Dan weer stevig kneden, het deeg dient als het ware als één massa rond en bovenop de tak / stok te zitten, deze laatste keer kneden is zeer belangrijk.

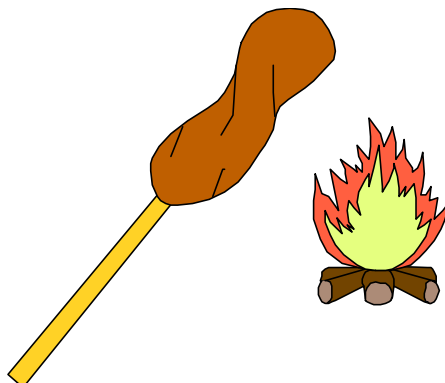
Houdt het deeg op een zodanige wijze boven of naast het vuur, dat de warmte daarvan het deeg nog verder doet rijzen, dus eerst niet te dicht bij het vuur. Na zo'n vijf minuten iets dichterbij het vuur. Maar nu oppassen, dat het deeg niet verbrand. De stok of tak met het deeg blijven ronddraaien. Als het goed gebeurt dan kan het brood in ca. 10 minuten klaar zijn, wat je overigens kunt zien aan de kleur en kunt voelen; het voelt krokant aan, maar je kunt het ook horen; gaar klinkt hol, deeg klinkt dof. Als laatste controle om te zien of het brood gaar is, doe je door voorzichtig het brood van de stok te schuiven. Gaat dat zonder veel weerstand, dan is het brood gaar; blijft ze echter aan de stok plakken, dan nog even terug boven / naast het vuur.

Tip. Tip. Tip....!!!!!!!

Natuurlijk is het lekker om het brood zo op te eten, maar wel zeer smakelijk wordt het door in de holte wat suiker te gieten, of als je een hartige bui hebt er een knakworst in te stoppen.

Smakelijk.

Opmerking: De bamboe stokken na het gebruik verzamelen en niet in het vuur houden!!!!!!!



KAMPHUIS "DE BLOKKEN" BAARLE - NASSAU

BROODBAKKEN

Benodigdheden:

- bloem, (8 personen - 1 kilo, plus wat extra voor als het fout gaat)
- zout,
- boter of margarine, geen waterige fantasie smeersels, maar 80% vet
- water, op 40 graden
- plastic boterhamzakjes, grote !
- stokken of takken, (bamboestokken liggen op voorraad)
- een vuur.

1. Neem één beker met zelfrijzend bakmeel, waarin nog wat extra korrelgist is toegevoegd
2. Een beker gevuld voor 1/3 met warm water van 40 graden Celsius
3. Een snufje zout
4. Een klontje boter

- Dit alles in een plastic zakje.
- Goed kneden, totdat het een niet al te stevige massa is
- Uit het zakje halen en nog eens met de blote handen kneden
- Om een stok wikkelen, beginnend aan de top, deze ook bedekken
- Nog eens goed kneden, zodat het één massa wordt aan die stok, anders valt alles tijdens het bakken eraf.

Houd het stuk deeg aan de stok boven of naast het vuur, niet erin.

Regelmatig draaien.

Zodra het deeg niet meer zo week aanvoelt en de kleur heel licht gekleurd is, kan het deeg van de stok geschoven worden.

Ondervind je tegenstand, dus gaat het deeg er niet makkelijk af, dan is het nog niet gaar.

Vul het broodje met iets wat je lekker vindt, bijvoorbeeld suiker, jam of een knakworst.

Smakelijk !!