

Brot und Pizza Teig

Was braucht man für ein Brot?:

- Potje Größe 12 oder größer
- Self Raising Flour 500g
- Backpulver (Teelöffel)
- lauwarmes Wasser ca. 250ml
- eine Prise Salz, Zucker
- Haferflocken, Kürbiskerne ... nach belieben

Teig in einer verschließbaren Schüssel anrühren und kneten bis er nicht mehr klebt. Danach den Teig gehen lassen, am besten im Auto (Windgeschützt und in der Sonne) ca. 1,5 – 2,5 Stunden lang. Währenddessen das Feuer entfachen und ausreichend Glut bilden lassen. Oder man stellt den Potje mit dem Teig zum gehen lassen neben das Feuer, die Glut – aber den Potje dann immer drehen um 90° ...

Die Glut an der Feuerstelle zur Seite schieben, den Potje **nicht** auf die Glut stellen, sondern die Glut um den Potje herum leicht aufschichten im Abstand von ca. 5cm. Um eine Oberhitze zu bekommen einige Glut Stücke auf dem Deckel verteilen. Backvorgang überwachen. Je nach Stärke der Hitze kann das Brot schnell verbrennen. Den Potje alle 5-10 Minuten um ca. 90° drehen damit eine gleichmäßiger Backvorgang vonstatten geht. Das Brot sollte je nach Größe nach ca. 30 -45 Minuten fertig sein.

Was braucht man für eine Pizza?:

- Potje Größe 12 oder größer
- Self Raising Flour 500g (je nach dem wie viel Pizzen man backen will)
- Backpulver (Teelöffel)
- lauwarmes Wasser ca. 250ml
- eine Prise Salz, Zucker
- Haferflocken, ein gute Handvoll ...

Wie beim Brot den Teig anrühren, kneten und gehen lassen. Den Potje gut mit Öl auswischen, es sollte ein dünner Film an den Innenwänden und auf dem Boden vorhanden sein. Teig in Handliche Portionen teilen und flach drücken, in den Potje legen (ein kleiner Abstand zum Rand sollte sein), mit einer Gabel leicht perforieren. Mit Tomatenmark bestreichen und nach belieben belegen ... Tomaten, Käse, Oliven usw. Nach belieben Würzen. Den Backvorgang gut überwachen, wie beim Brot auch hier den Potje drehen ... nach ca. 15-20 Minuten ist eine Pizza fertig, je nach Stärke des Teiges bzw. des Belages.