

Brood gemaakt in bloempotje

v13429

Dit is een klein broodje gemaakt in een rode terracotta bloempot, bekleed met bakpapier en een deksel van aluminiumfolie. Vervolgens is het potje geplaats tussen de sintels van een kampvuur om te bakken.

Hoe werkt het



1
Naturalistische intelligentie: Wist u dat de naturalistische intelligentie van kinderen wordt versterkt wanneer zij het effect van hitte op zowel deeg als klei ervaren?



Ingrediënten:
50 gram droge gist, 500 dl (5 koppen) lauwwarm water, 2 theelepels zout, 2 theelepels suiker, 50 ml (1/2 kop) koolzaadolie (zonnebloemolie is ook goed), 600 gram tarwemeel, 200 gram durum tarwemeel. Dit is voldoende voor 15 bloempotbroodjes.



1.
Giet het water in een kom en roer de gist er doorheen. Voeg suiker, zout en koolzaadolie toe. Voeg het meel beetje bij beetje toe onder goed roeren. Kneed het deeg tot het niet meer aan je handen kleeft. Bedek de kom met een vochtige theedoek en zet het deeg op een warme plek om te rijzen (bijv. op de verwarming), voor ongeveer een uur.



2.
Bekleed 15 rode terracotta bloempotten met vetvrij papier. Vul iedere pot voor de helft met deeg. Bedek iedere pot met een deksel van aluminiumfolie. NB: Het gat in de bodem van de bloempot kan gesloten worden met een bol aluminiumfolie.



3.
Plaats de potten in de sintels van het kampvuur en bak het brood ongeveer 10 - 15 minuten.