

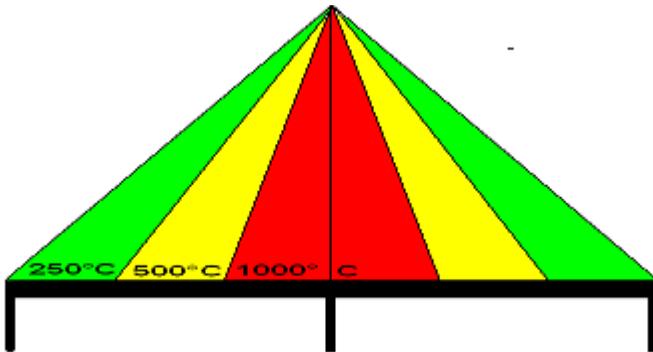
Stockbrot, backen wie ein Profi (CPA - Backtechnik)

Das Stockbrotbacken gehört in den Bereich der Feldbäckerei. Nicht nur bei den Pfadfindern ist es die beliebteste Backmethode, weil sie einfach und schnell funktioniert. Den Beliebtheitsgrad und den Stellenwert sehen wir auch an den vielen Beiträgen im Internet.

Da wir nicht alle Tage backen, will diese Anleitung uns die wichtigsten Regeln wieder ins Gedächtnis rufen.

Zum Backen benötigen wir eine Feuerstelle, zweckmäßigerweise und rasenschonend in einer Feuerschale.

Darstellung der Temperaturzonen in „Ampelfarben“
Feuerstelle im Querschnitt (Vorderansicht)



Feuerstelle im Querschnitt (Draufsicht)

Im direkten Feuer befindet sich die „Schmiede- u. Kochzone“ mit den entsprechenden hohen Temperaturen.

Wir backen grundsätzlich nur indirekt von der Seite, in der rauchfreien Strahlungshitze, dort finden wir die zum Backen benötigte Temperatur von max. 250°C.!

Die Temperaturregelung erfolgt durch das Drehen und die seitliche Verschiebung des Backstocks unter ständiger Beobachtung des Backvorgangs.

Das Holz wird nach Bedarf in die „Schmiedezone“ nachgelegt, so dass ein Temperaturkreislauf entsteht.

Vorteil: Das Feuer muss nicht erst runterbrennen, es kann sofort und ständig genutzt werden.

Wir verwenden zum Feuern ,wegen der Schadstoff-Belastung, kein kontaminiertes Altholz (mit Lack, Kunststoffen u.ä.)!

Die Backstöcke werden während des Backens ständig um ihre Achse gedreht und sollten möglichst gerade sein.

Weiden- und Haselnussstöcke sind deshalb gut geeignet.

Ein guter Pfadfinder merkt es sich immer, wo sie zu finden sind.

Die Backstöcke sind etwa 1,50 m lang. Am dicken Ende werden 30cm der Rinde entfernt und vor dem Backen geölt. Anschließend wickeln wir den ausgerollten Teigstrang von der Spitze her auf den geölten Backstock und formen den Teig mit der Hand durch Drücken gleichmäßig glatt.

Beim Backen üben wir unsere Geduld, damit unser Brot schön gleichmäßig bräunt und nicht verbrennt.

Der Backstock verät hinterher, ob er richtig benutzt wurde!

Nach dem Backen ziehen wir das Gebäck vom Stock ab und lassen es abkühlen.

Das Brot (oder Pfadi- Brötchen) kann man nun so füllen oder auch längs halbieren und dann wie gewohnt belegen.

Ein Problem in der Feldbäckerei können die Außentemperaturen sein, insbesondere in der kalten Jahreszeit.

Die Hefe benötigt in etwa die gleichen Temperaturen wie ein Säugling. Deshalb sollten die verwendeten Zutaten temperiert sein, das heißt nicht zu kalt verwendet werden. Zur Not steckt man halt den Teig mit der Schüssel in einen warmen Schlafsack (s.a. 2.Mose 12,24).

Teigrezepte findet man in jedem Kochbuch. Beliebt sind süße Hefeteige.

Fertige Backmischungen sind deshalb praktisch, weil dann kleinste Teigmengen mit minimalem Aufwand hergestellt werden können. Jeder Pfadfinder macht z.B. seinen Teig in einer kleiner (Peng-) Plastischüssel selber.

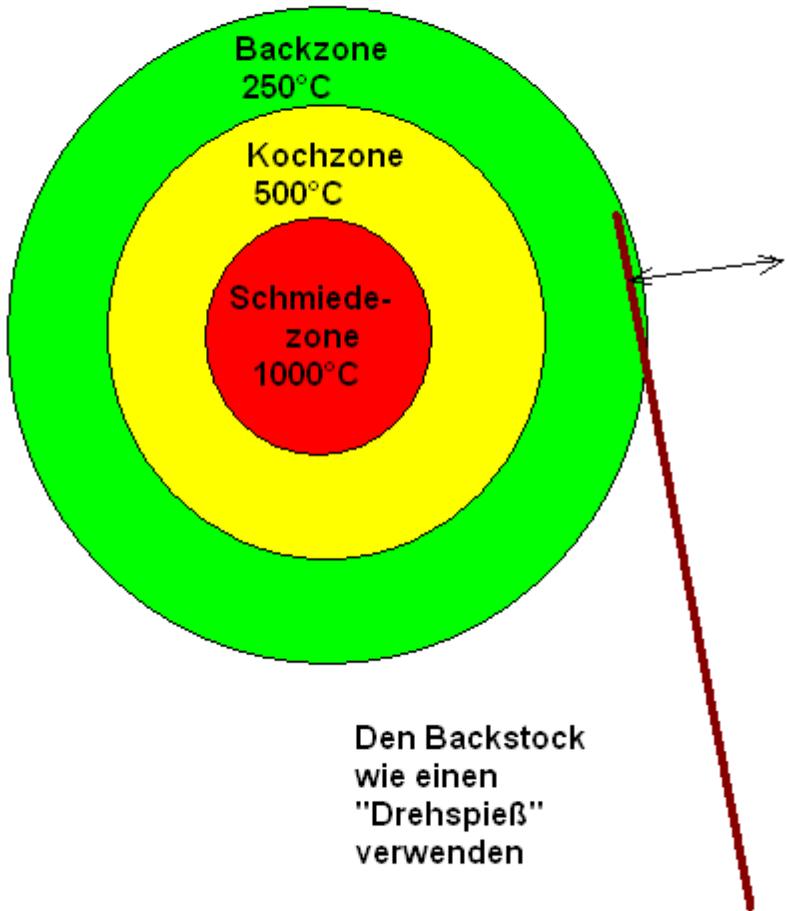
Learning by doing!

Anregungen und Erfahrungsaustausch sind erwünscht:

herbert.nitsche@nexgo.de

Stand: 22.01.2009

Temperaturregelung
durch seitliche
Verschiebung
des Backstocks!



Den Backstock
wie einen
"Drehspieß"
verwenden