

## Draussen backen

### Ofenbau

Standort	Ideal, wenn Ressourcen (Wasser, Steine, Baumaterial, Brennholz) in der Nähe sind. Vorzug: Nähe Bach – auch Sicherheit (Feuer löschen).
Baumaterial	Steine sind das Grundmaterial (Aufbau). Flache Steine für den Boden. Grosse Steine für das Fundament und den Aufbau. Kleinere Steine zum Löcher schliessen. WICHTIG: poröse Steine, Sandsteine - Gefahr: nasse Steine Zerplatzen resp. Explodieren regelrecht.
Grösse und Dimensionen	Die Grösse richtet sich nach dem Back Gut. Der Hohlraum ist in der Praxis etwa 20 – 30 cm hoch. Die Tiefe etwa einen halben Meter und die Breite etwa 30 – 50 cm.
Bauteile	Backtisch / Boden: Grosse flache Steine. Seitenwände: Dicke Blöcke. Stabilität ist wichtig. Deckplatte: Ofen mit Deckplatte abdecken. Oder mit mehreren grösseren Platten eine konstruieren. Decke muss das Feuer aushalten. Frontplatte: Als Türe. Grosser flacher Stein ideal, weil man so gut ans Back Gut kommt. Lüftung und Rauchabzug: Feuer muss atmen können Dämmung: Schliessen der Ritzen mit kleinen passenden Steinen.
Hilfsmittel	Handschuhe (Leder) aus Baumarkt
Tipp	Erst einfeuern, wenn Ofen fertig gebaut

### Brot backen

Feuern, Einheizen	Trockenes Holz. Nicht zu viel Holz – Feuer braucht Luft. Abzug bauen.
Heiz-Dauer	Ungefähr eine Stunde
Brotteig	Mehl, Trocken-Hefe, Wasser, Salz Mögliche Beigaben: Gewürze, Nüsse, Oliven, Rosinen, getrocknete Tomaten, Kerne usw.  Kneten Ruhezeiten geben (ziehen lassen), Nachkneten.
Brot in Ofen	Restfeuer und Asche entfernen. Kleinen Astbesen basteln. Keine Kohle am Ofenboden.
Brot backen	Teig zügig in Ofen platzieren und Ofen zügig schliessen.
Backdauer	Ungefähr 60 Minuten. Nach etwa 45 Minuten prüfen mit Klopfen auf Brot.
Brot entnehmen	Vorsicht – Arme nicht verbrennen.
Was kann man backen:	Grosse und kleine Brote Trail-Food(Riegel) Grissini

Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte. Es ist der Urduft unseres irdischen Lebens, der Duft der Harmonie, des Friedens und der Heimat.

Autor: Jaroslav Seifert (1901-86), tschech. Schriftsteller, 1984 Nobelpr.