

Zelf gemaakte broodjes boven het vuur

Voordat er brooddeeg gemaakt kon worden, moesten de boeren hun graan met de hand plukken, met een steen malen en goed zeven. Er was nog geen gist waardoor het deeg luchtig werd. De mensen aten platte broodjes die ze bakten in de hete kolen op een steen.

Zo'n steen is lastig te vinden en als je de verkeerde pakt kan deze knappen, maar we kunnen ook brood aan een stok maken.



Let op: Volg dit stappenplan alleen met toestemming en hulp van een volwassene. Let erop dat het niet te hard waait of het weer te droog is. Dan is er te veel gevaar. Als je toch al gaat barbecueën dan kun je de broodjes ook aan het eind boven de hete kolen bakken.

Benodigdheden:

- Vuurtje
- Brooddeeg zonder zaadjes
- Een schone, rechte stok zonder bast
- Beleg zoals lekkere jam, knakworstjes, chocopasta, boter of suiker. Jummie!

Stappenplan:

1. Maak brooddeeg zonder zaadjes volgens recept. Zaadjes verbranden te snel bij het bakken.
2. Maak het vuur samen met een volwassene in een vuurschaal, een barbecue of op een vuurplaats. Stapel schilfers hout en ander brandbaar klein spul op een hoopje. Leg daar kleine takjes tegenaan die als eerste kunnen branden. Daaroverheen zet je als een piramide steeds grotere takken. Als laatste een dikker stuk hout dat lang blijft branden.



3. Wacht tot het hout bijna niet meer brandt en er alleen kolen over zijn. Pas op! Die kolen zijn nog heel lang erg heet.
4. Pak een handjevol brooddeeg en wikkel dat om de stok. Let erop dat je niet te veel brooddeeg om de stok heen doet en zorg dat je het deeg zo dun mogelijk om de stok wikkelt, anders duurt het erg lang voordat het deeg gaar wordt.
5. Houd de stok een stukje boven de gloeiende kolen en draai de stok langzaam rond tot het brood mooi goudbruin is.
6. Controleer voorzichtig of het brood gaar is. Haal het broodje dan met een ovenwant van de stok en pas op voor de hete binnenkant.
7. Is het brood gaar? Smeer er dan iets lekkers op. Smakelijk! En dan? Maak je er natuurlijk nog eentje! Of twee...