

STOCKBROT ÜBER DEM FEUER BACKEN

Wie aus einzelnen Zutaten ein knuspriges Stockbrot entsteht

DAS KÖNNEN KINDER ENTDECKEN:

Die Kinder **messen** die richtigen Mengen ab, entdecken die Eigenschaften der Backzutaten und erleben, was passiert, wenn diese sich vermischen. Sie können staunend den wachsenden Hefeteig **beobachten** und stellen **Vermutungen** an, was der Grund für das Aufgehen des Teiges ist. Die Kinder erleben, wie aus dem Teig durch die Wärme des Feuers ein festes, knuspriges Stockbrot wird.

MATERIALIEN und ZUTATEN für 16 Personen

- Feuerholz
- Feuerschale/Lagerfeuerstelle
- Stöcke mind. 1 Meter
- 1 kg Mehl
- 500 ml warmes Wasser
- 2 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1 Würfel frische Hefe
- Italienische Kräuter: Oregano, Basilikum etc.

WORTSPEICHER

Mehl/Olivenöl/Hefe/Teig – Waage/wiegen – Esslöffel/Teelöffel/Gramm - klebrig/fest - kneten/aufgehen/backen – Flammen/Glut



Foto 1: Forscherstation

ANKNÜPFUNGSPUNKTE AN DIE KINDLICHE LEBENSWELT

Das Backen von Kuchen oder Plätzchen ist in unserer Kultur zu Anlässen wie Geburtstag oder der Weihnachtszeit fest verankert. Die Kinder sind mit Teig vertraut und haben - je nach Entwicklungsstand und Alter - andere bereits beim Teigherstellen beobachtet oder selbst schon beim Vermengen der Zutaten geholfen. Vielleicht haben sie auch schon selbstständig einen Teig angefertigt oder konnten beim Plätzchenformen einige Eigenschaften erleben. Jüngere Kinder haben bereits Erlebnisse mit gekaufter Knete, Salzteig

oder mit Mehl. Gebackene Speisen aus dem Ofen, wie Brot, Kuchen oder Pizza, sind den Kindern vertraut. Ebenso konnten die Kinder die Nutzung des Feuers zur Essenzubereitung bereits erfahren, zum Beispiel beim Grillen von Würstchen.

VORSTELLUNGEN DER KINDER ÜBER DAS BACKEN

Die Vorstellungen von Kindern sind stark durch Alltagserfahrungen sowie die Alltagssprache geprägt, was sich in ihren Vorstellungen über das Backen von Teig widerspiegelt:

- ▲ Die Kinder haben Vorstellungen, welche Zutaten man braucht, damit ein Teig entsteht. Sie kennen Mehl, Eier und Zucker und auch deren Eigenschaften. Zum Beispiel aus dem Lied „In der Weihnachtsbäckerei“ von Rolf Zuckowski:
„Das Wasser weicht das Mehl auf, dann staubt es nicht mehr. Wenn die Eier dazu kommen, wird der Teig fester.“
- ▲ Die Kinder haben Vorstellungen, wie ein Teig zusammenhält: Die Materialien „kleben aneinander“.
„Meistens kommt dann eine Pampe raus“.
- ▲ Sie haben auch Vorstellungen davon, was eigentlich beim Backen von Teig passiert und worauf man achten muss:
„Der Teig wird erwärmt. Es ist, als ob man ihn verbrennen würde, aber man holt ihn früher raus. Die Farbe wird anders, von beige zu braun. Es bildet sich eine Kruste, weil der Teig außen fest wird. Außen wird es gebacken, aber die Wärme kommt innen weniger rein.“
„Man muss den Teig lang genug backen, so dass der Teig innen nicht mehr flüssig ist.“
- ▲ Manche Kinder haben bereits Vorstellungen davon, welche Besonderheiten ein Hefeteig hat:
„Die Hefe macht, dass der Teig größer und fluffiger wird.“
- ▲ Den Kindern ist weniger klar, dass durch das Vermengen zweier Zutaten eine neue Mischung mit neuen Eigenschaften entstehen kann. Weiter besteht keine Vorstellung, wie die Mischverhältnisse von zwei Zutaten die Eigenschaften beeinflussen.

ANREGENDE IMPULSE FÜR KINDER

- ▲ Welche Zutaten braucht man, um ein (Stock-)Brot zu backen?
- ▲ Was passiert, wenn du zwei Zutaten miteinander vermischst?
- ▲ Wie fühlt sich die Hefe an?
- ▲ Wie fühlt sich der Teig an, wenn du alles miteinander vermischt hast?
- ▲ Beobachte, wie sich der Teig verändert:
 - ▲ Was passiert während der Ruhezeit des Teiges? Warum wächst der Teig? Warum lässt man ihn überhaupt ruhen?
 - ▲ Wann ist der Teig fertig?
 - ▲ Wie verändert er sich über dem Feuer?
 - ▲ Verändern sich die Farben des Teiges beim Backen?
 - ▲ Wie sieht das fertige Stockbrot aus?
- ▲ Wie lässt sich der Teig formen? Probiere aus, wie das Stockbrot am besten am Stock hält.
- ▲ Woran erkennst du, dass das Stockbrot fertig ist?
- ▲ Wie fühlt sich der Teig an, bevor und nachdem du das Stockbrot über dem Feuer gebacken hast? (**Achtung:** Erst abkühlen lassen)
- ▲ Wie lange braucht dein Brot, bis du es essen kannst?
- ▲ Wie schmeckt das Brot? Schmeckt das Brot, wie anderes Brot, das du kennst?

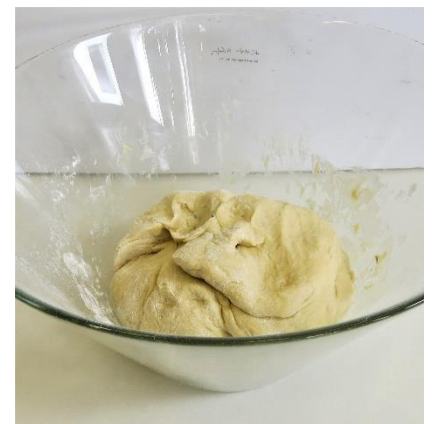


Foto 2 -3: Forscherstation

SO GELINGT'S FAST IMMER

Der Teig:

- ▲ Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken.
- ▲ Das lauwarme Wasser (nicht heiß!) in ein Glas geben, die Hefe hineingeben und umrühren, bis sich alles gut vermischt hat.
- ▲ Die Mischung aus Mehl und Hefe nun vorsichtig in die Vertiefung im Mehl schütten.
- ▲ Olivenöl, Salz und Kräuter ebenfalls dazugeben. Alles nun miteinander vermengen. Dabei vom Rand in die Mitte arbeiten.
- ▲ Den Teig gut kneten, dann mit einem frischen Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.
- ▲ **Tipp:** Wenn es mal schneller gehen muss, kann der Teig auch für 15 Minuten bei geringer Temperatur (30°C) in den Backofen gestellt werden.



Foto 3 – 5: Forscherstation

Das Lagerfeuer:

Achtung: Bevor mit den Kindern ein Feuer entzündet werden kann, muss der richtige Umgang mit Feuer verinnerlicht sein. Erarbeiten und üben Sie mit den Kindern, Sicherheitsregeln im Umgang mit Feuer und seien sie Vorbild. Mehr Informationen und Tipps zum Feuer machen mit Kindern finden Sie [hier](#).

- ▲ Lagerfeuer in einer Feuerschale oder Feuerstelle entfachen.
- ▲ Das Feuer herunterbrennen lassen, bis etwas Glut entstanden ist.

Das Stockbrot

- ▲ Damit der Teig nicht in die Flammen fällt, eine etwa tischtennisgroße Teigkugel zu einem Strang ziehen und dann spiralförmig um den Stock wickeln. Der Stock kann gegebenenfalls vorher mit einem Taschenmesser etwas angespitzt werden.
- ▲ Den Stock nicht in die Flamme halten, sondern über die Glut, sonst verbrennt das Stockbrot.



Foto 5 - 7: Forscherstation

METHODISCHE UND DIDAKTISCHE HINWEISE

- ▲ Bevor es ans eigentliche Backen geht, können sich die Kinder mit den einzelnen Zutaten vertraut machen und ihre Eigenschaften kennenlernen: Was ist fest? Was ist flüssig? Welche Zutaten haben etwas gemeinsam?
- ▲ Das genaue Abmessen von Materialien ist erfahrungsgemäß eine Herausforderung. Lassen Sie den Kindern Freiraum um auszuprobieren, ein Gefühl für Mengen zu bekommen (wie viel ist ein Teelöffel/Esslöffel?) und die Zutaten zu vergleichen.
- ▲ Die Arbeitsweisen können mit den Kindern geübt werden: Wie wird umgeschüttet? Wie bekommt man einen Löffel gestrichen befüllt? Und wie knetet man den Teig richtig?
- ▲ Jüngere Kinder können komplexen Abfolgen nach Rezept noch nicht folgen. Lassen Sie die älteren Kinder den jüngeren helfen.
- ▲ Hier empfiehlt es sich, das Rezept in Bildern darzustellen oder die Materialien und deren Mengen in der richtigen Reihenfolge auf einem Tisch zu präsentieren. Dabei können die komplexen Schritte in angemessene Teilschritte zerlegt werden.
- ▲ Passen Sie die angegebenen Mengen der Gruppengröße an.
- ▲ Hefeteig muss sehr gut durchgeknetet werden, was viel Kraft und Ausdauer in den Armen benötigt. Andere Kinder/die pädagogische Fachkraft/ein Küchengerät kann hier unterstützen.
- ▲ Um das Aufgehen des Teiges zu beobachten, empfiehlt es sich, den Teig in eine Glasschüssel zu geben. Schauen Sie mit den Kindern gemeinsam, zum Beispiel immer nach 15 Minuten, ob der Teig sich verändert hat. Achten Sie dabei auf die Bläschen, die sich im Teig bilden. Diese entstehen, sobald die Hefe anfängt zu arbeiten. Lassen Sie die Kinder die Bläschen selbst entdecken.
- ▲ Markieren Sie mit einem Klebepunkt oder einem Filzstift den Stand des Teiges, bevor er zum Ruhen weggestellt wird. So lässt sich immer wieder vergleichen, wie weit der Teig bereits aufgegangen ist. Auch bietet sich hier ein Schätzspiel an: Wie weit wird der Teig wohl noch wachsen?
- ▲ Das Backen des Stockbrot über dem Feuer braucht Geduld: Je nach Teigmenge und Hitze bis zu zehn Minuten. Um den Backvorgang zu beschleunigen, kann vor dem Backen Aluminiumfolie um die Stockspitze gewickelt werden. Auf dieser Schicht wird nun der Teig angebracht. Da die Aluminiumfolie ein besserer Wärmeleiter als Holz ist, wird der Backprozess beschleunigt.

WEITERERE IDEEN

Wer es etwas herzhafter mag:

- ▲ Dem Teig vor der Ruhezeit Speckwürfel (125 g) hinzufügen und alles gut verkneten.
- ▲ Folienkartoffeln in der Glut backen.

Für die Naschkatzen:

- ▲ Wenn das Stockbrot fertig gebacken und etwas abgekühlt, aber noch warm ist, Stockbrot vom Stock ziehen und Schokolade in das entstandene Loch geben.
- ▲ Marshmallows über dem Feuer schmoren.

FACHLICHER HINTERGRUND

Hefe zählt zu den lebenden Organismen (Lebewesen-Hefebakterien) und besteht aus kleinen einzelligen Pilzen, die unter dem Mikroskop sichtbar werden. Wenn Backhefe mit anderen Zutaten in Berührung kommt, beginnen sich die Pilze immer wieder zu teilen. Dabei wird ein Teil des Zuckers, der im Teig vorhanden ist, in Gas umgewandelt. In Form von vielen kleinen Bläschen lockert das Gas den Teig und er „geht auf“. Am besten reagieren die Hefepilze mit dem Teig bei einer Temperatur von 30 bis 37°C. Deswegen stellt man den Hefeteig an einen warmen Ort zum Aufgehen.

Wird der Stockbrotteig nun über dem Feuer erhitzt, erhärtet er sich. Die Bläschen bleiben jedoch als kleine Löcher im Teig zurück und sorgen dafür, dass er von innen schön weich bleibt, während der äußere Teil eine Kruste bildet.

DIE LERNUMGEBUNG LÄSST SICH ERGÄNZEN MIT

[„Osterfeuer mit Kinder entzünden“ – Ein Lagerfeuer bauen und entzünden](#)

BÜCHERTIPPS



**Schnitzeljagd und Lagerfeuer –
Naturabenteuer für Kinder**
M. Manning; B. Granström (2017)

Ein Buch, in dem Fachkräfte und Kinder auf Entdeckungsreise gehen können mit vielen Ideen zum Ausprobieren

ISBN 978-3-8369-5932-2

ab 5 Jahren