

Camper-Topfbrot (ohne Kneten) – Nomad Tags

Knuspriges Campingbrot für Omnia, Campingofen oder Dutch Oven

Zutaten

400 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
300 ml lauwarmes Wasser
Optional: Kräuter, Oliven, Nüsse oder Käse

Zubereitung

1. Mehl, Hefe und Salz mischen.
2. Wasser unterrühren.
3. Über Nacht ruhen lassen.
4. In gefetteten Topf geben.
5. 40–50 Min bei 180 °C backen.
6. Abkühlen lassen und genießen.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.