

# 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.*