

## › SCHLANGENBROTTEIG

Zutaten für 10 Personen: 1 kg Ruchmehl, 3 TL Salz (gestrichen),  
30 g Hefe, 6 dl Wasser und 1 dl Milch

- Das Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Löffel am Rand der Schüssel aufschütten (in der Schüsselmitte sollte dabei eine kleine Mulde entstehen).
- Das Salz über den aufgeschütteten Rand streuen.
- Die Hefe zwischen den Fingern in kleinste Stücke zerreiben und in die Mulde in der Mitte der Schüssel geben.
- Wasser und Milch in die Mitte der Schüssel gießen.
- Den Teig von der Mitte her anrühren und immer mehr Mehl von der Seite dazunehmen, bis ein Teig entsteht.
- Den Teig gut kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Tipp: Bei einem Schnitt in den Teig sollten kleine Bläschen sichtbar sein.
- Den Teig zugedeckt um etwa das Doppelte aufgehen lassen – bei Zimmertemperatur also ungefähr eine Stunde.

# geländespiele.ch

 [www.facebook.com/gelaendespiele](http://www.facebook.com/gelaendespiele)

 [www.twitter.com/gelaendespiele](http://www.twitter.com/gelaendespiele)