

Outdoorkochen

Ziel

Du machst in einer Kleingruppe Pizza als Mittagessen und ein Dessert nach Wahl.
Ort: Entlen nahe Farbstutz, Hasle.

Material, das du pro Gruppe bekommst

- Zutatenliste für den Teig
- Anleitung für den Pizzaofen
- 24 Franken
- Feuerholz ist bereit
- Beil

Material, das du selber besorgen / sammeln musst

- Feuerutensilien / Holz (sammeln)
- Kochgeräte (z.B. Becher / Messer / ...)
- Zutaten für den Teig (der Teig muss vor Ort zubereitet werden)
- Zutaten für den Belag
- Getränke
- Zutaten für das Dessert

Beurteilung

Jede Gruppe organisiert ein Food-Porn-Foto des fertigen Gerichts inkl. Ofen (Food porn is a glamorized spectacular visual presentation of cooking or eating) und legt dieses Bild auf Wuala ab (geht „out of the smartphone“ mit dem Wuala-App, Ordner „foodporn“ im „Austausch“ - „2-Alle“)

Organisation

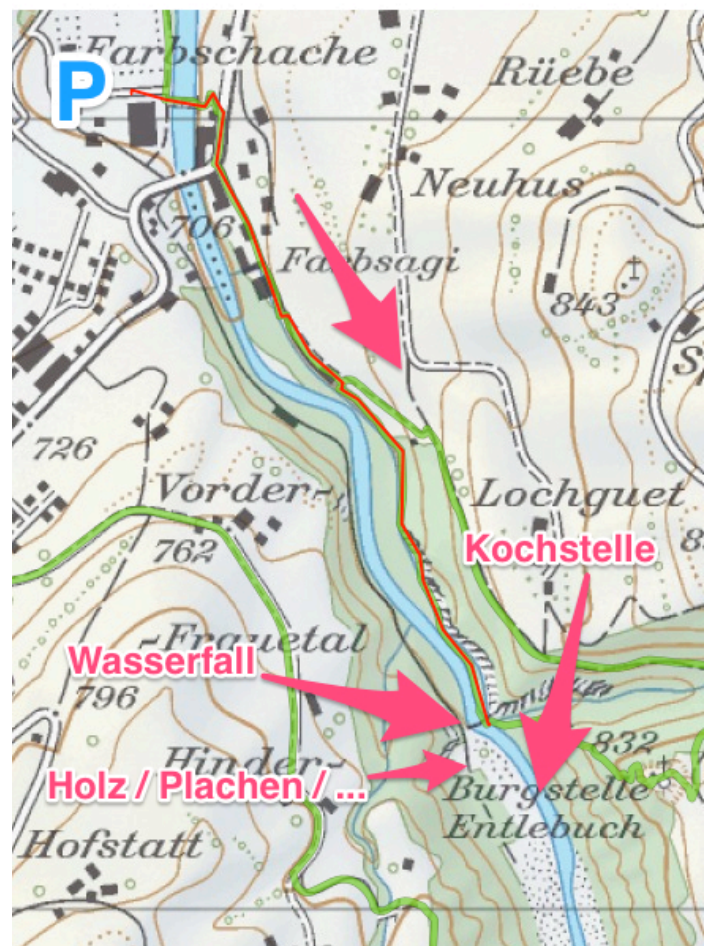
8.45 Uhr: Einkaufen in der Gruppe /
Anreise nach Entlebuch (mit PW) /
Spaziergang zur Entlen (15-20 Min.)

09.30 Uhr: Teig machen / Feuer machen /
Backofen bauen / Pizza backen / Dessert

12.00 Uhr: Mittagessen

13.00 Uhr: Rückreise

13.45 Uhr: Input / Theorie zu
Erlebnispädagogik in der Mensa



Pizzateig (für 4 Personen: man rechne!!)

500 Gramm Weissmehl

20 Gramm frische Hefe (oder ein Briefli Trockenhefe)

3 EL Olivenöl

1 TL Salz

ca. 250 ml Wasser

Zum Kneten benutzt
du eine flache
Steinplatte!

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Die gesamten Zutaten zu einem glatten Teig kneten; er sollte feucht sein, aber nicht mehr klebrig, gutes Kneten ist wichtig.

Den fertigen Teig zugedeckt an der Wärme (Sonne oder Feuer) aufgehen lassen. Teig zwei- bis dreimal durchkneten und wieder aufgehen lassen.

Pizzaofen

Die Pizza braucht nicht nur von unten Hitze, sondern auch von oben (sonst wird der Teig schwarz während der Belag noch kalt ist!).

- 1.) Einen überhängenden Fels suchen oder basteln (Backofendach)
- 2.) Darunter einen Feuerraum bauen, dieser wird mit einer dicken Steinplatte bedeckt. Der Ofen wird mit Steinen so ausgebaut, dass er vorne offen ist und hinten gegen den Überhang ein 10cm breiter Spalt bleibt. Die Steinplatte muss möglichst trocken sein (sonst: „verjag“-Gefahr)
- 3.) Nun im Ofen ein Feuer machen -> die Flammen sollten hinten durch den Spalt hinaufzüngeln und mind. 10 cm über die Steinplatte ziehen. **Der Ofen muss mindestens eine Stunde vorgeheizt werden!!**
- 4.) Den Teig auswallen und mit einer „Pizzaschaufel“ (Stück Rinde oder dünne Schiefertafel) in den Ofen schieben!

