

Holzofenbrot backen

Klasse «Brücke A»

10 junge Frauen aus Cazis/GR (15–16 Jahre)

Idee

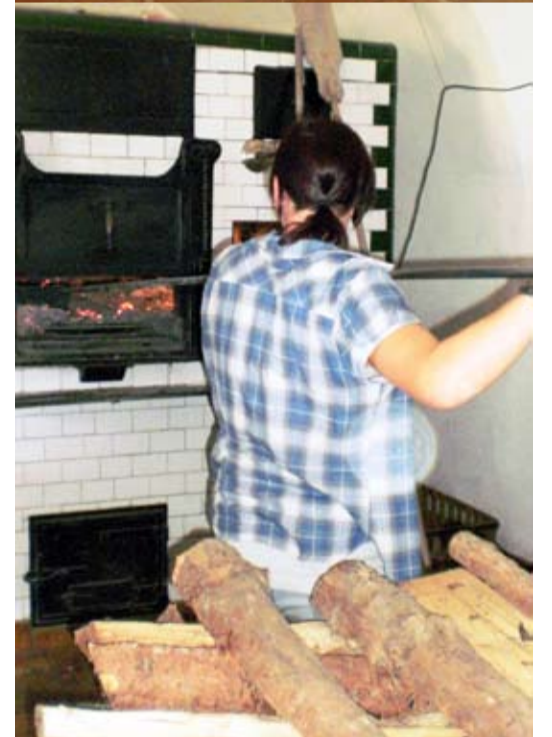
Brot backen im Holzofen

Umsetzung

Wir besuchten die Klosterbackstube der Dominikanerinnen in Cazis. Dort halfen wir mit, Holzofenbrot zu backen.

Der mit Schamottsteinen ausgekleidete Ofen ist über 100 Jahre alt. Das benötigte Holz sind z.T. sogenannte «Büscheli», bestehend aus Ästen von Apfelbäumen und Rottannen, die von den Schwestern noch selber angefertigt werden. Dazu werden dann noch ca. 1m lange Holzspalten verfeuert.

Während der Zeit des «Feuerns» haben wir aus dem bereits aufgegangenen Teig Brote geformt – der Klosterbrotteig besteht aus Ruchmehl, Roggenschrot, Salz, Hefe und Wasser!



Holzofenbrot backen



Nach dem «Feuern» musste der heisse Ofen von Rückständen und Asche gesäubert werden. Danach durften wir die Brote in den Ofen «schiessen»!

Nach ca. ½ Std. Backzeit versuchten wir, mit der speziellen Holz-Brotschaufel die braun gebackenen Brote aus dem Ofen zu holen.

Zum Zvieri überraschten wir dann unsere MitschülerInnen mit frischem Holzofenbrot! Es war ein Genuss – und ein Erlebnis!

