**Rezept für ca. 8 Schlangenbrote**

1. Man mische 400g Weiss- oder Ruchmehl mit einem
Teelöffelchen Salz, und forme anschliessend in der Mitte eine kleine Mulde.
2. 8g Hefe werden mit 1/2 dl Wasser aufgelöst und in die Mulde gegossen. Mit wenig Mehl vom Rand der Mulde wird nun ein Hefeklümpchen (Konsistenz Teig, aber nicht klumpig) angerührt, bevor wir das ganze 15 Minuten lang stehen lassen.
3. Nun fügen wir weitere 1.9 dl Wasser hinzu und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zugedeckt lassen wir den Teig nun aufgehen, bis wir es vor lauter Hunger nicht mehr aushalten können… (ungefähr 45 Minuten)
4. Teig wurschteln, wickeln, «bräteln». Nicht in die Flammen halten und nicht zu tief. Fertig ist das Schlangenbrot, wenn es hohl klingt, wenn man mit dem Finger dranklopft.
Achtung, ungeduldige werden mit einer schwarzen Kruste bestraft. 😉

**Tipp für Gourmets:** Wer es ganz fein haben will kann vor dem Backen ein Paar Schoggistückli oder Oliven in den Teig mischen.

**En Guete!**