

STOCKBROT



1	kg	Mehl
2	Pk	Trockenhefe
500	ml	Wasser (lauwarm)
1	EL	Salz
2	EL	Öl

- 1 Die Hefe und das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben und verrühren. Das Salz und das Mehl sowie das Öl dazugeben, alles zu einem Teig rühren und 10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten.
- 2 An einem warmen Ort 50 Min. abgedeckt ruhen lassen.
- 3 Den Teig nach der Ruhezeit dann nochmals kurz kneten und in eine Handvoll Teig um die Spitze des Stocks wickeln. Das Stockbrot am Lagerfeuer oder am Grill einige Minuten garen.

Bitte auch darauf achten nicht zu nahe am Feuer zu sein, da sonst der Teig außen schwarz werden kann und innen noch roh ist.