

Stockbrotteig



Du brauchst diese Zutaten:

- 400 g** Mehl
- 1 Pck.** Trockenhefe (oder einen halben Würfel frische Hefe)
- 2 TL** Salz
- ½ TL** Zucker
- 3 EL** Olivenöl
- 230 ml** lauwarmes Wasser, alternativ lauwarme Milch
- 1** Holzstock an dem Du das Stockbrot backst
Dazu noch etwas Mehl zur Teigverarbeitung



1. Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.
2. Olivenöl und lauwarmes Wasser zum Teig geben und 3 Min. auf höchster Stufe mit den Knethaken oder den Händen zu einem glatten Teig kneten.
3. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. Dünne Würste aus dem Teig formen und eng um den Holzstock herumwickeln. Das Ende dabei gut andrücken. So kann der Teig über dem Lagerfeuer nicht abfallen.
5. Über der heißen Glut des Lagerfeuers abbacken.



Tipp: Wer möchte kann seinen Teig mit frischen oder getrockneten Kräutern verfeinern.

Mhmmm, lecker...