

Rezept Stockbrot

Ein tolles Vergnügen für Kinder am Lagerfeuer.

Zutaten:

1 kg Weizenmehl
2 Pck. Hefe
3 TL Salz
3 TL Öl
500 ml lauwarmes Wasser
2 EL Oregano
2 Knoblauchzehen

Um das Brot ins Feuer zu halten, benötigt man noch außerdem lange, dünne Stöcke

Zubereitung:

Das Mehl mit der Hefe und dem Salz mischen. Anschließend mit dem Wasser und dem Öl mit Hilfe eines Rührgerätes mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, zum Schluss noch die Kräuter hinzufügen, erneut gut durchmengen.

Den Teig nun zugedeckt an einem warmen Ort für ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig nach dieser Zeit mit den Händen einmal kräftig durchkneten und erneut gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.

Den Teig für das Stockbrot in gleich große Portionen teilen und in langen Röllchen um die Stöcke wickeln.

Anschließend wird das Stockbrot in das Feuer gehalten, solange bis das Stockbrot knusprig geworden ist.

Stockbrot kann auch z.B. mit Pizza-Gewürz verfeinert werden.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)

[Zurück zu Brot und Brotaufstrichen](#)