

Stockbrot



Das brauchst du:

150 ml lauwarmes Wasser
150 ml lauwarmer Milch
0,5 Würfel frische Hefe
1 Prise Zucker
400 g Weizenmehl
1,5 TL Salz

* Schüssel
* Rührgerät
* Messbecher
* Teelöffel
* dünne Stöcker
* Feuerschale
oder Lagerfeuer

So geht's:

1. Die Hefe mit dem Zucker in die lauwarmer Wasser-Milch-Mischung bröckeln. Verrühren, bis sie sich auflöst.

2. Mehl mit Salz in eine große Schüssel geben.

Alle Zutaten ca. 5-10 Minuten mit dem Rührgerät verkneten. Schüssel mit

3. einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1-2 Stunden gehen lassen.

Feuer machen

4. lange Holzstöcke an einer Seite von der Rinde befreien und mit einem Taschenmesser anspitzen.

5. Teig in 6-8 gleich große Stücke teilen und jeweils zu einer langen Wurst rollen, diesen dann um den angespitzten Stock wickeln.

6. Stockbrot ca. 5-10 Minuten (je nach Dicke) über die Glut halten und dabei immer wieder drehen. Achtung: Nicht ins offene Feuer halten!

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt