



Süß und salzig

Stockbrot für Lagerfeuerfreunde

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 230 ml lauwarmes Wasser
- Mini-Marshmallows oder Schokotropfen

1 Vermenge in einer Tasse Hefe, Salz und Zucker mit einem Teelöffel lauwarmen Wasser.

2 Fülle das Mehl in eine große Schüssel. Forme mit der Faust eine Mulde im Mehl und schütte das angerührte Wasser in die Mehlmulde.

3 Füge nun auch das Olivenöl und das restliche Wasser hinzu.

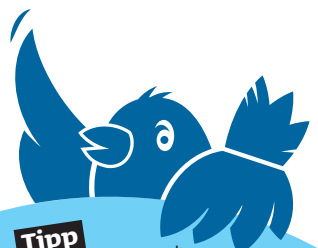
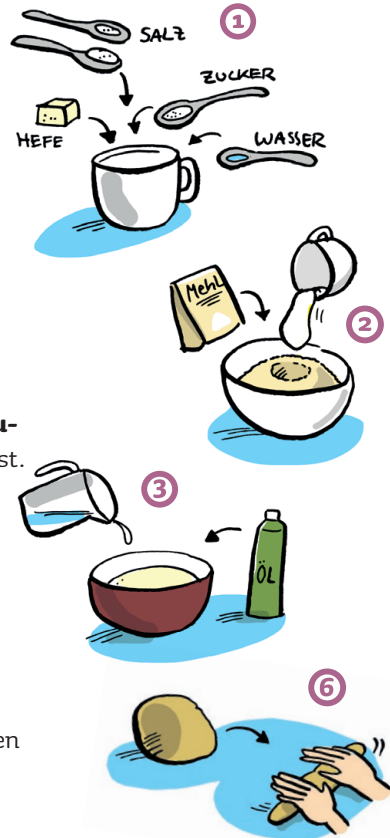
4 Knete den Teig mindestens 5 Minuten lang, bis er glatt und geschmeidig ist.

5 Decke die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zu und lass den Teig 30 Minuten ruhen.

6 Teile den Teig in 8 Teile und rolle sie zu daumendicken Teigsträngen aus.

7 Wickle je einen Teigstrang von oben nach unten eng um einen Stock herum.

8 Halte den Stock mit dem Brot über das Feuer, bis das Brot goldbraun ist.



Tipp

Für süßes Stockbrot kannst du noch Mini-Marshmallows oder Schokotropfen in den Teig drücken.