



Stockbrot

für 15 Personen

Zutaten

- 1 kg Mehl
- 500ml warmes Wasser
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
An einem kühlen Ort 5 bis 6 Stunden gehen lassen.
Dann nochmals durchkneten.
Nun kleine Kugeln formen, auf einen langen Stock
spießen und im offenen Lagerfeuer garen lassen.

Jetzt ist der Geschmack gefragt: süß oder salzig?
Stockbrot kann wunderbar mit etwas Salz
versehen werden, beliebt ist aber Zucker,
Apfelmuß oder Nutella!



Tipps und Tricks

Wandelbar auch mit Gewürzen wie Kümmel, Koriander, Knoblauch oder Käse,
Senf,..
oder Vanille, Kokos, Nüsse, ..

