

Rezept Stockbrotteig

Mona & Faro finden es richtig toll, am Lagerfeuer ihr eigenes Stockbrot zu backen. Und da es im Herbst schon wieder früher dunkel wird, passt das auch gut zum Abendessen.



6-8 Portionen

Arbeitszeit: 10 Minuten

Ruhezeit Teig: 1 Stunde

Backen: kommt auf das Feuer an 😊

Zutaten:

400 g Mehl

1/2 Würfel Hefe oder ein
Päckchen Trockenhefe

250 ml Milch oder lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

1 Prise Zucker

1. Den Hefewürfel und den Zucker in die lauwarme Milch bzw. das lauwarme Wasser zerkrümeln.
2. Kurz miteinander verrühren und ein paar Minuten ruhen lassen.
3. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen, zu der Hefemilch geben und zu einem glatten Teig verkneten.
4. Mit einem Tuch abdecken und für etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Teig mit etwas Mehl um einen Stock wickeln und gleichmäßig von allen Seiten über die Glut am Lagerfeuer halten, bis es goldbraun und fertig gebacken ist.

Perfekt für einen gemütlichen Abend am Lagerfeuer 😊