



Stockbrotrezept (Variante I)

- Du brauchst:*
- eine größere Schüssel
 - saubere Hände
 - einen Messbecher
 - eine Küchenwaage

- Zutaten:*
- 500 g Mehl
 - 2 Teelöffel Zucker
 - 2 Teelöffel Salz
 - 2 Esslöffel Pflanzenöl eurer Wahl
 - 1 Würfel Frischhefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
 - 150 ml Wasser
 - 150 ml Milch

Als erstes löst ihr die Frischhefe in der handwarmen Wasser-Milchmischung auf, dann könnt ihr die Flüssigkeit zu dem Mehl, Zucker, Salz und Öl geben und gut durchkneten. (Falls ihr Trockenhefe verwendet, könnt ihr sie gleich über dem Mehl verteilen und alles mit der Flüssigkeit verkneten.)

Wenn der Teig fertig geknetet ist, dürft ihr ihn, an einem warmen Ort zwei Stunden ruhen lassen, denn der Teig möchte noch aufgehen. Legt ein sauberes Tuch darüber, dann wird der Teig nicht so trocken. Wenn er aufgegangen ist, ist der Teig meistens fast doppelt so groß.

Wenn der Teig fertig aufgegangen ist, könnt ihr ihn verwenden. Zum Backen überm Feuer, nehmt ihr eine kleine Menge Teig und umwickelt ihn ungefähr 1cm dick um euren Stock.



Stockbrotrezept (Variante II)

- Du brauchst:*
- eine größere Schüssel
 - saubere Hände
 - einen Messbecher
 - eine Küchenwaage

- Zutaten:
- 400 g Mehl
 - 1/2 Teelöffel Salz
 - 2 Teelöffel Backpulver
 - 50 g Margarine eurer Wahl
 - 125 ml Milch

Mehl, Salz, Backpulver und Margarine gebt ihr in eine Schüssel und beginnt alles kräftig zu kneten. Ihr knetet bis es ein krümeliger Teig ist, dann gebt ihr nach und nach die Milch dazu, bis der Teig geschmeidig aber noch fest ist.

Diesen Teig könnt ihr nun gleich um euren Stock wickeln und über der Glut eures Lagerfeuers backen.

Tipp für Faule:

Für die ganz Ungeduldigen gibt es noch die Möglichkeit sich Pizzateig zu kaufen. Davon wickelt ihr dünne Streifen um euren Stock und könnt ihn gleich backen.