



Stockbrot selber machen

Zeltlagerfeeling für dahoim



Rezept für den Teig

550g Weizenmehl
1 TL Salz
3 EL Olivenöl
1 EL Pizzakräuter (trocken)
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
150 ml Milch
150 ml Wasser

Hefe in das Wasser bröseln.
Zucker dazugeben und
umrühren bis sich alles
aufgelöst hat.

Die restlichen Zutaten
dazugeben und zu einem
geschmeidigen Teig
verkneten (ggf. in der
Küchenmaschine).



Stock vorbereiten

Einen ausreichend langen
Stock an der Spitze
entrinden.

WICHTIG:

Immer mit der Klinge von
sich wegarbeiten!

Feuer und Teig vorbereiten





Stockbrot wickeln

Eine Teigportion zu einer
langen Wurst formen und
diese spiralförmig um den
Stock wickeln.



Stockbrot grillen

Den Stock nicht direkt in die Flammen halten, sondern seitlich über der Glut langsam drehen.

So bräunt das Stockbrot von allen Seiten gleichmäßig.

Stockbrot genießen

Das Stockbrot ist fertig, wenn es außen knusprig und innen nicht mehr weich und klebrig, sondern saftig ist.

Guten Appetit!

Wir wünschen euch einen
gemütlichen
Lagerfeuerabend!

Ronzo & Birgit

