



© Fotolia/Marina Lohrbach

## Stockbrot fürs Lagerfeuer

Mit wenigen Zutaten und ein bisschen Geduld kann man Stockbrot ganz einfach selbst machen. Wir empfehlen: unbedingt gemeinsam ausprobieren!

### Das wird gebraucht:

- 500g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 350 ml lauwarme Milch
- 1 gehäufte Teelöffel Zucker
- ½ Teelöffel Salz

**Schritt 1:** Trockenhefe und Zucker in der lauwarmen Milch anrühren, danach 5 Minuten gehen lassen. Anschließend Mehl und Salz hinzufügen und kräftig durchkneten! Am Ende sollte der Teig eine schöne, elastische Konsistenz haben. Falls der Teig noch zu klebrig ist, einfach noch etwas Mehl hinzugeben. Ist er zu krümelig, fügt man Wasser hinzu. Nach Belieben können für eine herzhaftere Variante zusätzlich Kräuter, Oliven oder Käse, für eine süße Variante Zimt und Zucker untergemischt werden.

**Schritt 2:** Nun muss der Teig zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde ruhen. Achtung: In dieser Zeit dehnt er sich auf doppelte Größe aus, daher ein großes Gefäß verwenden!

**Schritt 3:** Während der Teig ruht, begibt man sich am besten schon auf die Suche nach geeigneten Stöcken. Am besten die Rinde an dem Ende des Stockes entfernen, um das man später den Stockbrotteig wickelt. Die Stöcke müssen lang und stabil genug sein, damit die kleinen Grillmeister dem Feuer nicht zu nah kommen.

**Schritt 4:** Aus dem fertigen Teig daumendicke Würste rollen und fest um das entrindete Stockende wickeln. Dann ran an die Glut und fleißig drehen, bis der Teig eine goldbraune Farbe bekommen hat. Guten Appetit!



© Stiftung Lesen

**Tipp:** Falls sie keine Möglichkeit haben, ein Lagerfeuer zu machen, lässt sich das Stockbrot auch problemlos auf einem Grill oder im Backofen (10-15 Minuten bei 220 °C) zubereiten.