

# Stockbrot machen



Du brauchst:



450 g Mehl  
1 TL Zucker  
1,5 TL Salz  
1 EL Öl  
halber Würfel Hefe  
100 ml Milch  
150 ml Wasser

Teigschüssel  
Handrührgerät und  
Kneithaken  
Teigschaber  
Gabel  
Handtuch



Tipp: Verwende einen fertigen Pizzateig, dann brauchst du keinen Teig machen.

Außerdem:  
Stöcke für das Brot  
und ein Feuer  
ODER  
Schaschlik Spieße  
und einen Backofen



1. Milch und Wasser leicht erwärmen. Dann Zucker und Hefe hinein geben und gut verrühren.

2. In die große Rührschüssel das Mehl, Salz und das Öl geben. Dann das Milch-Hefe Gemisch zu geben und alles lange kneten.

3. Jetzt braucht der Teig einige Stunden Ruhe. Lege dafür das Handtuch darüber und lass ihn an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen.

Je länger du den Teig knetest, desto besser ist er hinterher.



Jetzt kann euer Stockbrot Abend beginnen!

Dafür brauchst du ein Feuer - Bitte mache dies nur in Begleitung einer Aufsichtsperson.



1. Zuerst müsst ihr euch lange Stöcke suchen und am oberen Ende die Rinde entfernen und den Stock spitzt anspitzen. Dann den Stock kurz ins Feuer halten.

2. Dann den Teig zu einer langen Schlange rollen und um den Stock legen.

3. Jetzt den Stock über die Glut halten und dabei gelegentlich drehen.

## Guten Appetit!

Tipp:

Wenn dir das Stockbrot zu lange über dem Feuer dauert, dann nimm doch fertigen Croissant-Teig.

Gut schmecken dazu kleine Würstchen und hinterher kannst du Marshmallows grillen...

Wenn du keine Möglichkeit für ein Feuer hast, dann kannst du den Teig um den Schaschlik Spieße legen und im Backofen bei 200°C 10 min backen.

Bevor du diese Aktion machst, bitte deine Erziehungsberechtigten um Erlaubnis!

