

# Stockbrot



## Zutaten:

- 400g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 300ml warme Milch
- ½ TL Salz
- 2 EL Öl

## Und so geht's:

Zutaten vermengen und mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, anschließend in 12 Portionen teilen.

An der Feuerstelle die Portionen zu einem ca. 20 cm langen Teigstrang ziehen und spiralförmig um einen Stock mit Alufolie wickeln. Den Stock im Abstand von ca. 20 cm für etwa 10 Minuten über die heiße Glut halten.

Viel Spaß dabei, wenn Ihr Lust habt macht doch ein Foto von Euch am Feuer und schickt es an unsere Email-Adresse: [ferienprogramm@machmit-forstinning.de](mailto:ferienprogramm@machmit-forstinning.de) (DSGVO)