

Stockbrot

Zutaten (für ca. 10 Stockbrote):

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 2,5 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- Eine Prise Zucker
- ca. 300 ml lauwarmes Wasser
- je nach Geschmack: Rosmarin, Oregano, ...
- Einen Stock pro Person

Zubereitung Teig:

1. Löse die Hefe im warmen Wasser auf.
2. Vermische Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel miteinander.
3. Gib erst das Olivenöl und dann nach und nach das lauwarme Hefe-Wasser zum Teig hinzu und knete alles mit etwas Kraft und viel Liebe durch.
4. Gib nach Belieben noch weitere Gewürze hinzu (z.B. Rosmarin).
5. Lasse den Teig zugedeckt ca. 30 min lang ruhen. In der Zwischenzeit kannst du geeignete Stöcke suchen und anschnitzen. Tipp: Haselnuss, Buche oder Weide sind am besten geeignet.

An deiner Feuerschale:

1. Entzünde das Feuer und warte, bis sich etwas Glut gebildet hat.
2. Nimm dir ein handflächengroßes Stück Teig und rolle es zwischen beiden Händen zu einer dünnen Rolle.
3. Lege nun ein Ende der Rolle an die Spitze deines Stocks und wickle den restlichen Teig spiralförmig um den Stock.
4. Drücke den Teig leicht an den Stock.
5. Jetzt kannst du den Stock im sicheren Abstand über das Feuer halten. Am besten hältst du den Teig über die Glut. In jedem Fall gilt: Augen auf, dass der Teig nicht verbrennt!
6. Überprüfe dein Brot regelmäßig. Sei vorsichtig, der Teig ist heiß!
7. Fertig ist dein Stockbrot, wenn du den Teig ganz leicht vom Stock abziehen kannst, ohne dass er festklebt.

