Stockbrot

Das Stockbrot vom Lagerfeuer oder Grill ist ein raffiniertes Rezept für den nächsten Grillabend oder Gartenparty mit Kindern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 kg	Mehl
2 Packungen	Trockenhefe
500 ml	Wasser (lauwarm)
2 TL	Salz
2 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für das **Stockbrot** die Germ im lauwarmen Wasser auflösen und kurz stehen lassen. Das Salz, Mehl und Pflanzenöl hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren und anschließend mindestens 10 Minuten kräftig durchkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Den Germteig abgedeckt an einem warmen Ort zirka 1 Stunde gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

2. Nach der Ruhezeit den Teig nochmals kurz durchkneten. Jetzt den Teig lin zirka 25-30 cm lange Teigstränge teilen und jeweils spiralförmig um die leicht angefeuchtete Spitze eines sauberen Holzstocks wickeln (z. B. Hasel- oder Weidenstock).

3. Das Stockbrot über die Glut eines Lagerfeuers oder am Grill langsam drehen, damit es rundum gleichmäßig gart. Das Brot ist fertig, wenn es goldbraun ist und sich leicht vom Stock lösen lässt, das dauert etwa 15-20 Minuten.

Tipp

Den Teig vom Stockbrot noch zusätzlich mit Brotgewürz, Knoblauch oder anderen Kräutern wie Rosmarin, Fenchelsamen oder Oregano würzen.