

Rezepttipp: **STOCKBROT**



Quelle Bild: ©fotolia/ Foto: Marina Lohrbach

Zutaten für ca. 10 Portionen

- 300 ml warmes Wasser
- ½ Würfel Hefe
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 500 g Mehl, Type 405

Sie benötigen:

- Mehrere lange Äste eines Laubbaums.
Je nach Verschmutzung sollte die Rinde an der Astspitze entfernt werden.

Aufwand:

Für die Zubereitung brauchen Sie etwa 10 Minuten. Lassen Sie den Teig zusätzlich eine Stunde an einem warmen Ort gehen. Hinzu kommt eine Grillzeit von ca. 10 Minuten.

Und so geht's:

- ① Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung machen.
- ② Das lauwarme Wasser in die Mehlgrube gießen, die Hefe darin zerbröckeln und Zucker und Salz hinzugeben. Alles zu einem festen Teig verarbeiten.
- ③ Den Teig in der Schüssel mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- ④ Den Teig in zehn Portionen unterteilen. Aus jedem Teigstück mit der Handfläche eine Wurst rollen. Jede „Wurst“ wird dann am Feuer fest um einen Stock gewickelt und über der Glut geröstet. Dabei den Stock immer wieder drehen.

TIPP:

Hält man den Stock mit dem Teig über die offene Flamme, wird das Brot schnell schwarz und ist dann ungenießbar. Zeigen Sie Ihrem Kind, wo es den Teig über der Glut rösten kann. Beachten Sie, dass fertiges Stockbrot sehr heiß sein kann. Daher besser erst ein wenig abkühlen lassen und dann direkt vom Stock essen.