



Rezept für leckeren Stockbrotteig



Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig

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

Besonderes Zubehör

- 6 Stöcke (die Stöcke können Sie gerne von uns bekommen)



Zubereitung

1. Schritt

Trockenhefe und Zucker in die warme Milch rühren, 5 Minuten reagieren lassen. Mehl mit Salz vermengen. Mit der Hefe-Milch-Mischung zu einem Teig verkneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

2. Schritt

Lagerfeuer oder Grill anfeuern. Stöcke an einem Ende von der Rinde befreien und mit einem Messer anspitzen.

3. Schritt

Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen. Jeweils ein Stück zu einer 2 cm dicken Wurst rollen.

4. Schritt

Die Teigwürste jeweils um das spitze Ende des Stockes wickeln.

5. Schritt

Stockbrote drehend über der Glut rösten.