



STOCKBROT FÜR 10 PORTIONEN

- 500 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 Teelöffel Butter, 60 ml Milch, 210 ml Wasser mischen und gut kneten,
- 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen,
- Mehrere Stöcke anspitzen und die Spitze mit Öl einpinseln.
- Aus einer Portion Teig eine lange, 1-2 cm dicke Wurst formen, um die Spitze des Stockes wickeln.

Wichtig: Über (und nicht in ☹) das Feuer halten.

Das Brot ist fertig, wenn man es leicht vom Stock schieben kann. Man kann es auch über Grillkohle backen.

Wer es einfacher und schneller mag, kann natürlich auch Brot- oder Semmelstücken aufspießen und diese etwas rösten.