

## Heidis Stockbrot

Endlich ein **Rezept für Stockbrot!**

Das Rezept für den **Stockbrot** - Teig ist wirklich einfach:

400 g	Mehl (es ist egal was für eine Sorte man nimmt)
300 ml	warmes Wasser
1 Päckchen	Trockenhefe
1 Löffel	Zucker
1 große Prise	Salz
2 Löffel	Olivenöl

Einfach alle Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig durchkneten. Wenn man möchte kann man dem Teig jetzt noch diverse Gewürze oder Kräuter hinzufügen. (getrocknete Tomaten, Oliven...)

Zum Schluss lässt man den Teig noch etwas gehen und fertig ist er. Sollte er zu dünn sein, dann gibt man einfach noch etwas Mehl hinzu.

Wenn man sich dann an das Lagerfeuer setzt sollte man jeweils eine kleine Portion von dem Teig in die Hand nehmen und von allen Seiten mit Mehl bestäuben. Dann muss man den Stockbrot Teig nur noch in die gewünschte Form und an den Stock bringen. Aber Vorsicht! Der Teig darf nicht zu dicht an das offene Feuer, denn da verbrennt das **Stockbrot** ziemlich schnell, mindestens 20cm Abstand sollte man schon halten.



**Dann wünsche ich Euch viel Spaß beim Grillen oder am offenen Feuer!**