

## Stockbrot



Zutaten:	Zubereitung:
500 g Mehl	in eine Schüssel sieben
1 Würfel Hefe	in die Mitte bröckeln
1 Teel Zucker	über die Hefe streuen
300 ml Milch	darüber gießen. Vorteig gehen lassen
3 Eßl Olivenöl	
½ Teel Salz	alles zu einem festen Teig verkneten und gut 1 Stunde auf das Doppelte gehen lassen. Jeweils eine Handvoll Teig (Menge wie für eine Semmel) länglich zwischen den Händen ausrollen und um einen Stock wickeln. Über offenem Lagerfeuer rösten bzw. backen.

**Achtung:** Achten sie darauf, dass ihre Stöcke nur von ungiftigen Gehölz geschnitten werden. Z.Bsp von Haselnuss oder Zweige

von Obstbäumen. Entrinden sie zumindest das Stück, um welches sie ihren Brotteig wickeln.

**Tipp:** Sie können auch frische Kräuter wie sehr fein gehackten Rosmarin oder Petersilie unter den Teig kneten.

Sehr gut schmeckt auch 1-2 Teel grünes oder rotes Pesto unter dem Teig.

