

Wir grillen lecker Stockbrot...

Knusprig, duftend, frisch...so ist das Brot direkt vom Feuer...und ein Highlight für die ganze Familie!

Denn es gibt so viel Unterschiedliches zum selbst ausprobieren: Feuerholz zusammentragen, bestmöglich aufschichten und anzünden. Und damit das Warten auf die Glut, die zum Brot-Grillen notwendig ist, nicht zu lange wird, muss ein passender Stock gefunden und vorbereitet werden. Dann heißt es „Teig aufrollen“ und mit Geduld in der Glut hellbraun grillen...

Aufgepasst! Probiere heute aus, wie das Stockbrot zu machen ist und überrasche Deinen Papa am Vatertag am nächsten Donnerstag mit einem Stockbrot-Event....

Du brauchst...

...das Stockbrot-Rezept

Zutaten:

500g Mehl

300ml Wasser

1 Packung Trockenhefe

2 EL Olivenöl

½ EL Salz

Oregano – getrocknet oder frisch



Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten (ggfs. Mehl oder Flüssigkeit zugeben).

Den Teig zur Kugel formen und an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen (der Teig geht auf und verdoppelt sein Volumen).





...ein tolles Feuer

Schichte in einer Feuerschale/einer Feuerstelle feines und größeres Brennholz so auf, dass es gut brennen kann.

Entzünde das Holz und lasse das Feuer brennen, bis Du nur noch heiße Glut hast. Das dauert bestimmt eine Stunde!

Achtung!

Beim Feuer machen muss eine erwachsene Person dabei sein



...einen Stock pro Person

Den Stock am dünneren Ende mit einem Schnitzmesser bearbeiten und die Rinde wegschnitzen.

Dann kurz in die Flammen des Feuers halten.

Jetzt kann es losgehen:

Nach der Teigruhe ein Teigstück abnehmen und zu einer Rolle formen. Diese Teigrollen spiralförmig um den vorbereiteten Stock wickeln.

Das Stockbrot so über die Glut halten und regelmäßig drehen.

Fertig ist das Brot, wenn es hellbraun und knusprig gebacken ist und man es leicht vom Stock drehen kann.

Schicke uns ein Foto von
Deiner Stockbrot-Aktion...

