

Stockbrotteig



Zutaten (für etwa 20 Stockbrote):

- Ca. 350 ml warmes Wasser
- 750 g Mehl
- 1 $\frac{1}{2}$ Tüten Trockenhefe oder 1 $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Salz.

Bereitet einen Hefeteig zu, indem ihr das Mehl in eine Schüssel gebt und eine kleine Mulde in der Mitte formt. Dort wird die Hefe hinein gebröckelt, etwas lauwarmes Wasser hinzugegeben und in der Mulde die Hefe mit dem Wasser zu einem gleichmäßigen Brei verrührt. Mischt das restliche Mehl unter und gebt so viel Wasser hinzu bis ein lockerer Teig entsteht. Lasst den Teig mit einem sauberen Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen. Formt aus dem Teig dünne Würstchen, die um das Ende der Holzstecken gewickelt werden und haltet die Brotstecken über die Glut bis das Stockbrot durchgebacken ist. Achtung! Das Stockbrot nicht in die Flammen halten oder anbrennen lassen, da der Ruß giftige Stoffe enthält!

