

Stockbrot

Zutaten:

400 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe

1 EL Zucker

300 ml Milch, warme

½ TL Salz

2 EL Öl

Zubereitung:

Zutaten vermengen, mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, anschließend in 12 Portionen teilen.

An der Feuerstelle die Portionen zu einem ca. 20 cm langen Teigstrang ziehen und spiralförmig um einen Stock wickeln. Den Stock im Abstand von ca. 20 cm für etwa 10 Minuten über die heiße Glut halten.

