



Süß und salzig

# Stockbrot für Lagerfeuerfreunde

## Zutaten:

- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 230 ml lauwarmes Wasser
- Mini-Marshmallows oder Schokotropfen

**1 Vermenge in einer Tasse Hefe, Salz und Zucker mit einem Teelöffel lauwarmen Wasser.**

**2 Fülle das Mehl in eine große Schüssel.** Forme mit der Faust eine Mulde im Mehl und schütte das angerührte Wasser in die Mehlmulde.

**3 Füge nun auch das Olivenöl und das restliche Wasser hinzu.**

**4 Knete den Teig mindestens 5 Minuten lang,** bis er glatt und geschmeidig ist.

**5 Decke die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zu** und lass den Teig 30 Minuten ruhen.

**6 Teile den Teig in 8 Teile** und rolle sie zu daumendicken Teigsträngen aus.

**7 Wickle je einen Teigstrang** von oben nach unten eng um einen Stock herum.

**8 Halte den Stock** mit dem Brot über das Feuer, bis das Brot goldbraun ist.



### Tipp

Für süßes Stockbrot kannst du noch Mini-Marshmallows oder Schokotropfen in den Teig drücken.