

Stockbrot

Zutaten für 10 Portionen:

500 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

2 TL Salz

4 EL Pflanzenöl (am besten Olive)

ca. 300 ml lauwarmes Wasser

falls gewünscht: Kräuter und Parmesan

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.

Öl und dann langsam das Wasser hinzugeben.

Währenddessen stetig kneten. Wenn die Konsistenz gut ist, kein weiteres Wasser zugeben.

Der Teig sollte glatt und geschmeidig sein und nicht mehr so sehr kleben, wenn er fertig ist.

Den Teig gehen lassen (theoretisch reicht 30 Minuten neben dem Lagerfeuer, aber um so leckerer ist es je länger er geht)

Den Teig um einen Stock wickeln und über dem Lagerfeuer backen.

von Nadine Walter