

Stockbrot

Das beliebte Brot am Stock ist am Lagerfeuer oder im Backofen gebacken der Hit bei Groß und Klein und mit diesem Rezept für jeden einfach machbar.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für 6 Stöcke mit Spitze (etwa 100-120 cm):

Alufolie

Hefeteig:

350 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

200 ml Wasser

2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

2 TL Salz

25 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter

Wie mache ich Stockbrot?:

1 Vorbereiten:

Das obere Drittel der Stöcke jeweils mit Alufolie umwickeln.



2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 3 Den Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 6 gleich große Stücke teilen. Aus jedem Teigstück eine etwa 40 cm lange Rolle formen. Die Teigrolle eng an der Spitze des Stockes beginnend um etwa 1/3 des Stockes wickeln. Das Stockbrot am Stockende an die heiße Glut oder an das offene Lagerfeuer halten und das Brot in etwa 10-15 Min., bis alle Seiten leicht gebräunt sind, backen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Das Stockbrot lässt sich auch im Backofen zubereiten. Dafür den Backofengrill auf Stufe 3 vorheizen. Das Stockbrot im oberen Drittel des Backofens halten und die Backofentür schließen. Den Stock vorsichtig drehen, bis die gewünschte Bräune des Brotes erreicht ist.