





Süßes Stockbrot

Ein aufgewickeltes Brot am Stock darf beim Grillen oder am Lagerfeuer nicht fehlen. Auch der süße Brotteig ist bei Kindern beliebt.

etwa 6 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

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

Alufolie

Hefeteig:

350 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

50 g Zucker

150 ml warmes Wasser

2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Das obere Drittel der Stöcke jeweils mit Alufolie umwickeln (Abb. 1).



- 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 (Abb. 2). 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 süße Stockbrot schmeckt auch gut mit Konfitüre.