

# STOCKBROT

400g MEHL | 1 WÜRFEL HEFE | 3 EL OLIVENÖL  
220 ML MILCH | SALZ | 1 EL ZUCKER

## BESCHREIBUNG

- Gib das Mehl in eine Schüssel und mach eine kleine Mulde in die Mitte. Dort bröselst du die Hefe hinein.
- Gib jetzt den Zucker und eine Prise Salz über das Mehl und verrühre alles miteinander.
- Erwärme die Milch in der Microwelle. Wenn du keine Microwelle hast, frag einen Erwachsenen, ob er dir dabei hilft die Milch auf dem Herd zu erhitzen. Wenn die Milch lauwarm ist, gib das Öl dazu und schütte beides über deinen Teig.
- Verrühre alles gut miteinander und stelle deine Schüssel für 30 Minuten an einen warmen Ort.
- Für den nächsten Schritt brauchst du Stöcke oder lange Spieße. Nimm den Teig zur Hand und teile ihn in kleine Portionen. Dann rollst du jeweils eine Portion um den Stock.
  - Über dem Feuer kannst du dein Stockbrot jetzt für etwa 10 Minuten grillen. Mit dem Stock solltest du 20 Zentimeter Abstand zum Feuer halten.



**BEWERTE DAS REZEPT:**

