

Stockbrot für zu Hause

Jeder Pfadfinder und jede Pfadfinderin weiß, dass zu einem guten Lagerfeuerabend neben Gesang, Feuer und guter Laune noch etwas anderes dazugehört: Stockbrot!

Aus diesem Grund möchten wir Euch hier ein einfaches Rezept für ein gutes Stockbrot zur Verfügung stellen. Viel Spaß beim Nachbacken und *Gut Pfad!*

Zutaten:

0,5 Liter	Milch
200 Gramm	Margarine
4 gehäufte Esslöffel	Zucker
1 Teelöffel	Salz
1 Kilogramm	Mehl
2 Päckchen	frische Hefe
2	Eiweiß



Zubereitung:

1. Die Milch erwärmen.
2. Die 200g Margarine darin auflösen.
3. Die in Milch gelöste Margarine gemeinsam mit den vier gehäuften Löffeln Zucker, dem Teelöffel Salz, dem Kilogramm Mehl, den zwei Päckchen frische Hefe und den zwei Eiweiß in eine große Rührschüssel geben.
4. Alle Zutaten mit dem Knethaken (oder auch per Hand) gut miteinander vermengen.
5. Den Teig gehen lassen, bis er zur etwa doppelten Größe aufgegangen ist.
6. Stöcke anspitzen.
7. Teig darum wickeln.
8. Geduldig über dem Feuer backen, bis das Stockbrot knusprig und genießbar ist.

Alternativ:

Solltet Ihr zu Hause kein Feuer machen können, könnt der Teig auch bei 180°C ca. 25-30 Minuten ausgebacken werden.

9. Stockbrot genießen.
10. Neuen Teig ansetzen, ab Schritt 1 wiederholen! 😊