Abenteuer4ma
Dort, wo das Abenteuer zuhause ist
Individuelle hochwertige Programme
*Abenteuer- und Kulturprogramme
*Eventprogramme und Modulverleih
Klassenfahrten & Gruppenreisen
Ferien- und Familienfreizeit
Indianercamps (- on Tour)
Kurse/ Workshops und offene Jugendarbeit

Rezept für Stockbrotteig

Ausreichend für ca. 10 Kinder

500g	Mehl
50g	Zucker
75g	Magarine od. Öl
10g	Salz
1Pkg.	Trockenhefe
1Pkg.	Vanillezucker
200ml	Wasser

Alle Zutaten zu einem festen Teig ordentlich kneten. Der Teig darf nicht mehr an den Händen kleben. Sollte der Teig zu “nass” sein, einfach etwas Mehl dazu geben. Den fertigen Teig bei warmen Temperaturen eine Stunde stehen lassen. Er wird in dieser Zeit seine Größe mindestens verdoppeln. Kurz vor dem Stockbrotgrillen den Teig nochmal gut durchkneten.

Wie kommt der Teig auf den Stock?

Aus einem Stück Teig (ca. Hühnerei groß) eine lange Wurst, Schlange, Wurm drehen. Den Teig an der Spitze des Stocks ansetzten und ihn langsam um den Stock wickeln. Nicht zu dick wickeln. Am Ende den Teig mit den Fingern zusammen drücken. Die Spitze des Stocks sollte mit Teig bedeckt sein. Das Feuer bis zur Glut runter brennen lassen, anschließend den Teig über der Glut grillen, dabei immer schön den Stock drehen. Wird der Teig braun, so kann er schon, nach ausgiebigem pusten, abgeknabbert werden. Aber Vorsicht, wird es beim knabbern hart, ist man am Stock angekommen, dann aufhören mit knabbern. Ist der gesamte braune Teig abgeknabbert, wird der Stock mit dem verbleibenden Teig wieder über die Glut gehalten. Die Stockbrotstöcke sollten einen Durchmesser von ca 1-2 cm haben und etwa einen Meter lang sein.
So, guten Appetit.