

STOCKBROT À LA JUGENDHERBERGE

Mehl und Salz in einer
Schüssel mischen.

500 g **Mehl**
1 **Hefewürfel**
125 ml **Milch**
100 ml **Öl**
etwas **Salz**
etwas **Zucker**

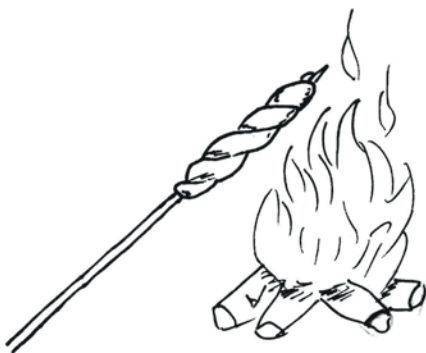


Milch lau erwärmen,
Hefebrosel und Zucker
zugeben und gut
verrühren.



Milch-Hefe-Zuckergemisch
zum Mehl geben, gut
verkneten ...

Teig portionsweise um
einen Stock wickeln und
über dem Feuer* drehend
backen. **Guten Appetit!**



Ärmel hochkrempeln und
den Teig auf einer leicht
bemehlten Oberfläche gut
durchkneten.



... und mit einem feuchten
Tuch zugedeckt gehen lassen,
bis die Masse ihr Volumen
verdoppelt hat (ca. 30 min).

* **Vorsicht!** Das Feuer am besten immer zusammen mit einem
Erwachsenen in einer dafür vorgesehenen Feuerschale entfachen und
niemals unbeaufsichtigt lassen!