

Stockbrot im Backofen

Sucht euch 4 bis 5 Stöcke, die ungefähr 30cm lang sind und schnitzt die Rinde ab. Oder ihr fragt eure Eltern nach Kochlöffeln aus Holz. (Bitte **keine** aus Plastik nehmen!)

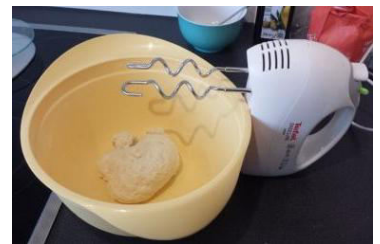
Dann könnt ihr den Teig machen. Dabei braucht ihr allerdings etwas *Geduld*, denn Stockbrotteig muss eine ganze *Weile* gehen.



Zutaten für 4-5 Stockbrote

200g	Mehl
$\frac{1}{2}$ Päckchen	Trockenhefe (oder $\frac{1}{4}$ Würfel frische Hefe)
bisschen	Zucker (höchstens ein halber Teelöffel)
1 Teelöffel	Salz
4 Teelöffel	Olivenöl
110ml	lauwarmes Wasser (wichtig: das Wasser muss warm aber nicht heiß sein, damit die Hefe gut gehen kann)

Vermischt Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in einer Schüssel. Dann das Olivenöl und lauwarmes Wasser hinzugeben und alles gut verkneten. Am besten geht das mit einem elektrischen Rührgerät. Verwendet die Knethaken und knetet damit mindestens 3 Minuten. Falls ihr kein Rührgerät habt könnt ihr auch



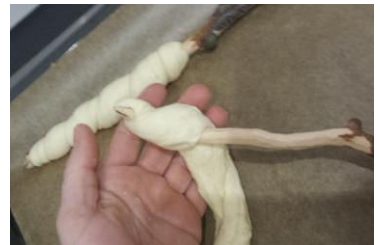
kräftig mit den Händen kneten.

Dann deckt ihr die Schüssel mit einem Küchentuch zu und stellt den Teig für mindestens 45 Minuten an einen warmen Ort. Das kann auf der Heizung sein oder gut eingepackt unter der Bettdecke.



Wenn der Teig ungefähr doppelt so groß geworden ist, könnt ihr ihn in 4 oder 5 gleich große Stücke teilen. Jedes Teil rollt ihr zu einer Schlange und wickelt es dann um euren Stock.

Nun legt ihr ein Backpapier auf ein Backblech und verteilt alle Stöcke darauf.



Jetzt heizt ihr den Backofen auf 220 Grad vor. Die Stockbrote können jetzt noch einmal 10 Minuten gehen. Ist der Ofen heiß schiebt ihr das Blech ungefähr in der Mitte hinein.

Nach etwa 15 Minuten im Ofen sollte euer Brot ganz leicht braun geworden sein und ist nun fertig zum essen. Beim Bort herunterziehen nehmt ihr am besten einen Backhandschuh oder Geschirrtuch, da der Stock heiß ist.



Am besten essen, solange es noch warm ist! Guten Appetit!