



# Stockbrot

## Zutaten (ca. 8 Stockbrote)

400g	■	Mehl + etwas mehr für die Zubereiten
0,5 Würfel	■	frische Hefe
2 TL	■	Salz
Prise	■	Zucker
3 EL	■	Olivenöl
230 ml	■	lauwarmes Wasser

## Zubereitung

Gebe alle trockenen Zutaten wie Mehl, frische Hefe, Salz und Zucker ■ ■ ■ ■ in eine Schüssel und vermische sie.

Anschließend gebe das Olivenöl und das lauwarme Wasser ■ ■ dazu und verarbeite mit den Knethaken (3 Minuten) zu einem glatten Teig.

Anschließend lässt du ihn 30 Minuten ruhen.

Streue etwas Mehl ■ auf die Arbeitsfläche und teile den Teig in 8 gleichmässige Teile.

forme jeden Teil zu einer ca. 20 cm langen Teigstränge aus. Diese kannst du direkt um deinen Grillstab wickeln (und nochmals 15 Minuten ruhen lassen).

Backe dein Stockbrot vorsichtig von allen Seiten goldbraun.

*Wir wünschen dir viel Spaß beim Stockbrot grillen.*



Schneide die Farbflächen aus und lege es zu den Zutaten dazu.  
So können die Kinder selbst die „Zutaten“ auswählen, auch wenn sie noch nicht lesen können.

Gemeinsames kochen und backen mit Kindern macht Spaß.

