

# Feuerwehr Flörsheim-Wicker

- Kinderfeuerwehr "Minilöscher Flörsheim-Wicker" -

Feuerwehr Flörsheim-Wicker · Minilöscher · Hinterstr.19 · 65439 Flörsheim-Wicker



**Die Minilöscher aus Wicker empfehlen euch zu euren Lagerfeuer daheim :**

## Stockbrot in 2 Varianten

Ihr benötigt für

<b>Süßes Stockbrot :</b>	<b>Herzhaftes Stockbrot :</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- 400 g Mehl</li><li>- 1 Packung Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe</li><li>- 1 Esslöffel Zucker</li><li>- 300 ml lauwarme Milch</li><li>- ½ Teelöffel Salz</li><li>- 2 Esslöffel Öl</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 500 g Mehl</li><li>- 1 Packung Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe</li><li>- 250 ml lauwarmes Wasser</li><li>- 1 ¾ Teelöffel Salz</li><li>- 1 ¾ Esslöffel Öl</li><li>- Etwas Gewürzmischung für Brot (Fenchel, Kümmel, Koriander,..) nach Geschmack</li><li>- 1 Zehe Knoblauch (gepresst)</li></ul>

Und so funktioniert es :

Falls frische Hefe verwendet wird, die Hefe in etwas Wasser oder Mehl auflösen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und alles zusammen mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verkneten, dann etwa 1/2 Stunde gehen lassen (bei Trockenhefe evtl. etwas länger), bis der Teig deutlich an Volumen zugenommen hat.

Zur Zubereitung den Teig in 12 gleich große Portionen teilen, in Röllchen um lange, dünne Stecken wickeln und ins Feuer (oder noch besser, ohne Flamme in die Nähe der Glut) halten, bis das Stockbrot knusprig braun ist. Dann direkt vom Stock essen!

Die Minilöscher wünschen euch viel Spaß beim Ausprobieren und anschließend guten Appetit.

**Passt gut am Lagerfeuer auf und macht niemals ohne Erwachsene ein Feuer. Stellt für den Fall der Fälle einen Eimer Wasser bereit.**