

ist Kult! Um einen Stock gewickelter Teig wird über der Glut des zusammengesackten Lagerfeuers immer wieder gedreht bis er schließlich knusprig gebacken ist. Gleich, ob als Nachmittagssnack oder als Beschäftigung und Stärkung für die Nachtwache - die Zubereitung von Stockbrot lässt die Bedeutung von Brot für den Menschen und seiner Zubereitung ganz neu erfahren. Jeder und jede ist Bäcker(in) und Gast zugleich. Dabei ist es gutes Training für die Geduld, den behutsamen Umgang mit Nahrungsmitteln und dem Gespür, wann die Zeit reif ist zum Genießen.

Vorbereitung:

Am zünftigsten: Eine Feuerstelle mit Sitzgelegenheiten und den Glutberg eines heruntergebranntes Feuers. Alternativ: Glut in einer Feuerschale oder einem Grill. Lange, dünne, stabile Stecken suchen und an der Spitze ca. 30cm säubern (Vorsicht mit Taschenmessern!). Wer mag, kann die Stockspitze zusätzlich fest mit Alufolie umwickeln.



Teig mit Hefe

Ergibt ca. 8 Portionen:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe od. 1 P. Trockenhefe
- 1 TL Salz, ¼ TL Zucker
- 125ml lauwarme Milch
oder lauwarmes Wasser
- 5 EL Öl

Mehl in eine Schüssel geben, mit Salz und Zucker vermischen und eine Vertiefung hineindrücken. Hefe in die Vertiefung bröckeln, mit der Milch bzw. Wasser verrühren. Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen mindestens verdoppelt hat. Dann gut durchkneten.

Teig mit Backpulver

Ergibt ca. 8 Portionen:

- 450 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1P Backpulver
entspricht ca. 3 TL
- 200ml Milch
oder Wasser

Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz und Backpulver vermischen. Schrittweise die Milch bzw. Wasser unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in Portionen aufteilen und zu langen, dünnen Würsten ausrollen oder formen. Ist der Teig zu weich und droht vom Stock abzufallen, etwas Mehl einkneten. Teigrollchen spiralförmig von der Griffseite her um die Stockspitze wickeln - mit der zweiten Hand kann so der Teig beim Wickeln festgehalten werden! Die Spitze des Stocks vollständig einwickeln - sonst kann sie zu brennen anfangen! Bei Verwendung von Hefeteig nach dem Wickeln nochmals etwas gehen lassen, damit der Teig luftiger wird. Teig über die Glut halten und das Brot unter langsamem Drehen über der Glut braun und knusprig ausbacken. Nicht zu tief halten, sonst verbrennt der Teig außen, während er innen noch 'roh' ist. Erfahrungswert für die Backdauer: ca. 10-15 Minuten. Brot leicht abkühlen lassen und am besten direkt vom Stock essen.



Beide Teigsorten können mit verschiedenen Zutaten aufgepeppt werden: Gewürfelten, mageren Räucherspeck, Salamistücke, geriebenen Käse, fein gewürfelte Zwiebeln, gepressten Knoblauch, gehackte, getrocknete Tomaten oder aber Kräuter wie Rosmarin, Oregano, Thymian oder fertiges Pizzateigwürz zum Teig geben.

Besondere Ideen: Nach dem Backen den Stock entfernen und ein gegrilltes Würstchen hineinstecken. Skurill: Das Ergebnis hat eine gewisse Ähnlichkeit mit unserem Verbandszeichen 'Seelenbohrer'!



Süße Variante: Gegen Ende der Backzeit Puderzucker drüberstreuen und karamelisieren lassen.

Es geht nichts über eine gediegene Stockbrotrunde am Feuer - jetzt noch ein Lied anstimmen ...