



## *Stockbrot – Lagerfeuerromantik für groß & klein*

### *Zutaten:*

- 250 g Mehl (Weizenmehl Typ 550)
- 250 g Mehl (Weizenmehl Typ 1050)
- 1 Pck. Hefe (Trockenhefe)
- 20 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 300 ml handwarme Milch

- 125 g Speck
- 125 g geriebenen Käse
- 1 große Zwiebel
- Mehl für die Hände

Die Mengen reichen je nach Aufteilung  
für ca. 10 Personen / Stockbrote

### *Zubereitung:*

- Alle Zutaten bis auf den Speck, die Zwiebel und den Käse gut verkneten.
- Zu einer Kugel formen und 30 Minuten gehen lassen.
- Den Speck und die Zwiebeln fein würfeln und inklusive Käse mit den Teig verkneten.
- Den Teig in gleichgroße Stücke teilen, rollen und die Teigschlangen (ca. 60 cm lang) auf die Stöcke wickeln.
- Nochmal 10 Minuten gehen lassen.
- Mehrfach gewendet nach ca. 20-30 Minuten auf dem Grillrost goldbraun.

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezpte/stockbrot-lagerfeuerromantik-fuer-gross-und-klein>