

Eine andere Variante des Stockbrot

Stockbrot kennt ja wohl so ziemlich jeder, der schon mal an einem Lagerfeuer gegessen hat. Stockbrot ist dieses fad schmeckende Gebäck, das meistens außen verkohlt und innen roh ist. Wir haben auf einem Lager eine würzigere Alternative gesucht und gefunden. Es ist ein Bierbrotteig, der sich bestens als Stockbrotteig eignet und diesem vom Rezept auch sehr ähnlich ist. Aber bevor sich die ersten denken: Bier + Kinder = gar nicht gut, muss ich sagen, dass der gesamte Alkohol verdampft und dass der Geschmack nicht wirklich an Bier erinnert. Also wenn die Kinder das Brot essen, werden sie nicht sofort alle in den nächsten Laden rennen, weil Bier ja so toll schmeckt.

Also man braucht für den Grundteig:

- 30g frische oder 21g Trockenhefe
- 30g Honig oder Zucker
- 1 kg Mehl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 300 ml lauwarmes Bier
- eine Prise Salz

1. Man mischt die Hefe mit dem warmen Bier und dem Zucker/Honig.
2. Das Mehl in einer großen Schüssel oder auf einem annehmbar sauberen Tisch aufhäufen und in der Mitte einer Mulde machen.
3. In diese Mulde kommt die Bier-Hefe-Mischung, die dann in das Mehl eingearbeitet wird.
4. Jetzt wird das Wasser hinzugeben und mit dem restlichen Mehl zu einem geschmeidigen Teig verknetet.
5. Der Teig muss nun 40 bis 90 min gehen. Natürlich in einem warmen und feuchten Ort, am besten mit einem Handtuch abgedeckt in einem Zelt oder am Feuer.
6. Alles noch mal durchkneten. Dann ist der Teig fertig und man kann ihn verwenden.

Der Teig ist sehr vielfältig:

- Als Stockbrot an selbst geschnitzten Stöcken
- Gebacken als Brot im Kochgeschirr (vorher ein bisschen einfetten und nicht ins Feuer, sondern daneben stellen, sonst neigt der Lack dazu Blasen zu werfen und zu verkohlen oder der Henkel sprengt sich ab!!! Alles schon gehabt!)
- Oder als absolute Luxusversion gebacken im Steinofen. Nicht jeder hat so was, aber einige gute Plätze (z.B. Dreilützow) haben solche Teile.

Das Brot hält sich nicht allzu lange, also lieber zweimal Teig machen als eine große Ladung.

Viel Spaß mit diesem Rezept und:

Wenn ihr keine Lust habt für das gesamte Lager Teig und Brot zu machen, dann bietet das ganze doch als Workshop an und die Kinder reißen sich darum Brot zu backen.

Also Gut Pfad

Steven aus Neumünster (steven@dpsg-nms.de)