

STOCKBROTTEIG

für das Original-JRK-Zeltlagerfeeling

Köstliches Stockbrot am Lagerfeuer rösten, das gehört zum JRK-Zeltlager wie das Dreieckstuch in den Verbandkasten! ;-)



Welche Leckerei zauberst Du aus unserem Rezeptvorschlag?

Wir freuen uns über eine E-Mail an kjl@drk-tbb.de!

Gerne darfst Du uns auch inspirieren mit einem Foto-Beitrag auf unserer JRK-Facebook-Seite („JRK KV Tauberbischofsheim“)! :D

© Jugendrotkreuz im DRK-Kreisverband Tauberbischofsheim e.V.

Deutsches Rotes Kreuz 



Jugendrotkreuz

Stockbrotteig

- ✓ 400g Mehl
- ✓ 1 Pk. Trockenhefe
- ✓ 4 EL Öl
- ✓ 1 TL Salz
- ✓ 200ml Wasser (lauwarm)

Zutaten vermengen, zu einem Teig kneten und diesen min. eine Stunde gehen lassen.

Der Stockbrotteig kann nun über einer Feuertonne geröstet, oder z.B. nach Belieben belegt und zu kleinen Pizzen verarbeitet werden.