

Stockbrot:

Zutaten:

- 400 g Weizenmehl,
- 1/2 Teelöffel Salz,
- 2 Teelöffel Backpulver,
- 50 g Butter,
- 150 ccm Milch

Alle Zutaten außer der Milch zu einem krümeligen Teig vermischen (die Butter am besten in kleinen Stücken dazu geben). Jetzt die Milch dazugießen und alles gut durchkneten.

Lange Stöcke suchen und säubern. Den Teig zu langen Schnüren formen und um die Stöcke wickeln. Über dem offenen Feuer knusprig backen - dabei immer hin und her wenden, damit nichts anbrennt.

oder:

aus

- 1 kg Mehl
- 2 EL Backpulver
- 2 TL Salz
- 1/2 L Wasser

einen Teig kneten.