

Verwenden Sie die Spieße für Stockbrot, Bratwurst (der Länge nach), Marshmallows, 1/3 Maiskolben, Schaschlik u.a.

Zutaten für ein Stockbrot-Teig:

500 g	Mehl	1	Hefewürfel
180 ml	Milch (oder Wasser)	90 ml	Öl (oder erhitze Butter)
1 Prise	Salz		



Zubereitung von Stockbrot für Stockbrot-Spieße:

1. Milch in einem Topf leicht erwärmen.
2. Hefewürfel in die Milch bröseln und durch Rühren die Hefebrösel auflösen.
3. Diese Hefe-Milch mit dem Mehl, dem Öl und dem Salz vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Bei Bedarf noch Milch oder Mehl ergänzen.
4. Teig in eine Rührschüssel legen und diese mit einem feuchten Tuch abdecken.
5. Ca. **eine Stunde** an einem warmen Ort stehen lassen, bis der Teig etwa auf das doppelte Volumen aufgegangen ist. Dann noch einmal durchkneten.
6. Nehmen Sie eine Teigportion von der Größe eines Golfballs – es gibt dazu ein Anleitungsfilmchen unter **Stockbrot24.de**.
7. Teig zu dünnen ‚Schlangen‘ – dünner als bei einem Stockbrot-Stock (siehe Abb. oben) – rollen und so aufwickeln, dass die **Spitze nicht herausschaut!**

Viel Spaß mit Ihrem Stockbrot!