

## **LAGERFEUER MIT STOCKBROT**

### Zutaten:

- 500gr Dinkelmehl, 630
- 1 Würfel Hefe oder einen Beutel Trockenhefe
- 2 gestrichene TL Salz
- 250 ml Milch
- 2 TL Zucker
- 3 EL Oregano
- 2 EL Paprikapulver
- ½ Packung geriebener Mozzarella
- 4 EL Rapsöl

### Zubereitung

1. Die Milch erwärmen, so dass sie lauwarm ist. Die Hefe mit dem Zucker und dem Salz zur Milch geben und alles verrühren und kurz stehen lassen.
2. In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Oregano, dem Paprikapulver und dem Käse vermengen und eine Mulde mit den Fingern hineindrücken.
3. Die Milch-Hefe-Masse in die Mulde gießen. Das Öl dazu geben.
4. Die Masse mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.
5. Den Stockteig um lange Stöcker wickeln und über der Flamme eines Feuers garen. Er ist fertig, wenn er von allen Seiten braun ist.

### **Alternative aufgrund des Hefemangels**

#### Quark-Öl-Teig

##### Zutaten:

- 300gr Dinkelmehl 630
- 150gr Magerquark
- 6 EL Milch
- 6 EL Rapsöl (oder anderes Öl ihrer Wahl)
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 gestrichene TL Salz
- 3 EL Oregano, 2 EL Paprikapulver
- ½ Packung geriebener Mozzarella

##### Zubereitung:

1. Einfach alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Stockteig um lange Stöcker wickeln und über dem Feuer garen, bis sie von allen Seiten braun sind.

Beide Teige können nach belieben abgewandelt werden. Oregano, Paprikapulver, Käse und Salz dabei einfach weglassen. Dafür 100gr Zucker und Schokodrops hinzufügen für eine süße Variante.