

## Stockbrot ohne Lagerfeuer (10-12 Stück)

Zutaten	Zubereitung
	4-6 daumendicke Stöcke aus Buche, Haselnuss oder einem unlackierten Holzbesenstiel, knapp so lange, wie das Backblech breit ist herrichten. Alternativ 10 Stöcke, ca. 20 cm lang (es gehen auch Holzkochlöffel). Die Stöcke mit Backpapierstreifen umwickeln.
400 g Bio-Weizenmehl, Type 550 ½ TL Salz 2 gestr. TL Backpulver	Trockene Zutaten mischen
60 g weiche Bio-Butter 170 ml Bio-Milch	Aus allen Zutaten mit den Knethacken des Handrührgeräts einen glatten Teig herstellen. Teig in 10-12 Stücke teilen, diese zu ca. 25 cm langen Strängen rollen.
	Teigstränge eng liegend um die Stöcke wickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
	Bei 180 °C Ober- und Unterhitze, ca. 20 Minuten hellbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und von den Stöcken abziehen.

### Tipps/Variationen:

- Halbe Saitenwürstchen mit dem Teig umwickeln.
- 2 EL Tomatenmark und ½ TL Oregano und/oder 1 gewürfelte, angedünstete Zwiebel dem Teig bei der Teigbereitung zugeben.
- Vor dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und in Zimtzucker drehen.