

# Stockbrot mit Kräutern

## Zutatenliste:

½	Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
600g	Mehl
1 TL	Salz
40ml	Olivenöl
1 TL	frisch gehackter Thymian
1 TL	frisch gehackter Rosmarin



## Zubereitung:

1. Hefeteig herstellen, Kräuter zugeben, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Den Teig mit den Händen gut durchkneten und in 8 Portionen teilen. Diese mit bemehlten Händen zu ca. 30cm langen Strängen formen und spiralförmig um vorbereitete Stöcke wickeln.
3. Auf den heißen Grill legen und unter Wenden ca. 10-15 Minuten backen oder in einem offenen Feuer über der Glut unter Wenden backen – das macht besonders Kindern sehr viel Spaß!