Perfektes Stockbrot backen: Einfaches Rezept für Lagerfeuer/Grill

Stockbrot ist eine leckere und unterhaltsame Art, Brot auf dem Lagerfeuer oder Grill zu backen.

Es ist einfach zuzubereiten und erfordert nur wenige Zutaten.

In diesem Artikel werde ich das Grundrezept für Stockbrot erklären und auch Varianten ohne Hefe vorstellen.

Außerdem gebe ich dir Tipps, was du tun kannst, wenn deine Kinder nach 5 Minuten die Lust am Halten des Stockbrots verloren haben.

Von klebrigen Anfängen zu begehrten Stockbroten

Ah, die Erinnerungen an mein erstes Stockbrot sind noch so frisch, als wäre es gestern gewesen.

Stell dir vor, du hältst einen klebrigen Teigklumpen in der Hand, der im offenen Feuer mehr Kohle als Brot wird und innen noch roh ist.

Ein echtes Meisterwerk, nicht wahr? ?

Dazu kommt noch, dass meine Kinder – die kleinen Wildlinge – nach fünf Minuten das Interesse verloren und lieber im Wald herumtollten.

Und da stand ich nun, mit drei Stöcken in der Hand und einem Feuer, das meine Aufmerksamkeit benötigte.

Es war wie ein Jongleur, der plötzlich merkt, dass er zu viele Bälle in der Luft hat.

Ich erinnere mich, wie ich in das Feuer schaute und mir dachte: ***"Das muss doch einfacher gehen mit dem Stockbrot."***

Und weißt du was?

Es geht einfacher.

Heute, nach vielen Lagerfeuern und unzähligen Stockbroten, habe ich den Dreh raus beim Stockbrot zubereiten.

Meine Stockbrote sind jetzt so begehrt, dass sie schneller weg sind, als ein Eichhörnchen einen Tannenzapfen knackt.

Es ist, als würde der Wald zu mir sprechen, mir seine Geheimnisse verraten. Und eines dieser Geheimnisse ist **das perfekte Stockbrot**.

Es ist mehr als nur ein einfaches Gebäck, es ist ein Symbol für das Leben im Freien, für die Freude an den einfachen Dingen.

Was ist Stockbrot und wie kann ich es selbst machen? (Rezept)

Stockbrot ist ein Brot, das auf einem Stock über Glut gebacken wird. Es ist eine ideale Aktivität für Lagerfeuer, Familienfeiern oder Picknicks im Freien. Das Grundrezept für Stockbrot erfordert nur wenige Zutaten, darunter Mehl, Hefe, Salz und Wasser.

Was sind die Zutaten für ein einfaches Stockbrot?

Die Zutaten für das klassische Stockbrot-Rezept sind:

Menge	Zutaten
500 g	Mehl
1 Päckchen (7 g)	Trockenhefe

1 TL	Salz
ca. 300 ml	Lauwarmes Wasser

Mit den Abmessungen erhältst du ungefähr 8 Portionen.

Wie bereite ich den Teig für das Stockbrot zu?

Schritt	Zubereitung
1	Vermische das Mehl (500 g), die Trockenhefe (7 g) und das Salz (1 TL) in einer Schüssel.
2	Füge das lauwarme Wasser (300 ml) hinzu.
3	Verknete alle Zutaten, bis ein glatter Teig entsteht.
4	Falls der Teig zu trocken ist, gib noch mehr Wasser hinzu.
5	Falls der Teig zu feucht ist, füge mehr Mehl hinzu.
6	Lass den fertig gekneteten Teig für mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Tipp: Du kannst den Teig auch schon zu Hause vorbereiten und dann mitnehmen.

Falls du keine Zeit hast, dann empfehle ich dir, dass du die Hefe weglässt und **Backpulver** nutzt.

Weiter unten im Ratgeber habe ich ein Rezept dafür und ich nutze dieses nur noch – es ist **einfacher und geht schneller** (erfordert keine Vorbereitungszeit). ?

Welche Portionen eignen sich für das Stockbrot am Lagerfeuer?

Um das Stockbrot am Lagerfeuer zu backen, solltest du den Teig in 8 Stücke schneiden und sie in eine 20 cm lange Rollen formen.

Die Stücke sollten dünn genug sein, um sie um den Stock wickeln zu können.

Ein guter Tipp ist, das Stockbrot mit Olivenöl einzureiben, bevor es um den Stock gewickelt wird.

Wie backe ich einfach ein Stockbrot?

Wie wickle ich das Stockbrot um den Stock?

Nimm ein Stück Teig und forme es um den Stock. Fang unten an und wickel den Teig eng um den Stock, bis du oben an der Spitze ankommst.

Oben verschließt du das Brot, sodass kein Holz vom Stick herausschaut. Schaut Holz heraus, brennt das Holz an und dein Brot fängt meistens auch Feuer.

Achte darauf, dass der Teig gleichmäßig dick ist, damit er an allen Stellen ausgeglichen durchgebacken wird.

Wie lange muss das Stockbrot über der Glut gebacken werden?

Das Stockbrot muss etwa 10 Minuten über der Glut gebacken werden. Den Stock im Abstand von 20 cm über die heiße Glut halten.

Wenn die Glut nicht heiß genug ist, kann es länger dauern.

Wenn das Stockbrot fertig gebacken ist, sollte es eine goldbraune Farbe haben und sich leicht vom Stock abziehen lassen.

Lässt es sich nicht leicht vom Stock abziehen, ist es wahrscheinlich noch weich im Inneren.

Kann ich Stockbrot auch über dem offenen Feuer backen?

Du kannst Stockbrot über offenem Feuer backen. Allerdings ist es besser, es über der Glut zu tun. So vermeidest du, dass das Brot außen verbrennt, bevor es innen durch ist.

Es ist oft besser, über Glut zu kochen, die eine gleichmäßigere und kontrollierbare Hitze liefert.

Ein Schlüssellochfeuer ist eine ausgezeichnete Methode, um Stockbrot zu backen.

Ein Schlüssellochfeuer besteht aus zwei Teilen:

- einem runden, tieferen Teil, in dem das Feuer brennt und Holz zu Glut wird
- einem flacheren "Schlüsselloch"-Teil, in den die Glut geschoben wird

Die Glut des Schlüssellochfeuers bietet eine gleichmäßigere und kontrollierbare Hitze, die ideal für das Backen von Stockbrot ist.

So gehst du vor:

1. Baue dein Schlüssellochfeuer auf, indem du einen runden, tiefen Bereich für das Feuer und einen flachen, schmalen Bereich für die Glut aushebst.
2. Zünde das Feuer im runden Teil an und füge schrittweise Holz hinzu, bis du eine gute Menge Glut hast.
3. Schiebe die Glut in den flachen, schlüssellochförmigen Bereich.
4. Backe dein Stockbrot über der Glut, indem du es regelmäßig drehst, um sicherzustellen, dass es gleichmäßig gebacken wird.
5. Genieße dein perfekt gebackenes Stockbrot.

Diese Methode erfordert etwas mehr Vorbereitung als das Backen über einer normalen Feuerstelle, aber das Ergebnis ist ein köstliches, gleichmäßig gebackenes Stockbrot.

Welche Zutaten kannst du dem Stockbrotteig hinzufügen?

Es gibt viele Möglichkeiten, deinen Stockbrotteig zu variieren und zu verfeinern. Hier sind einige Ideen:

- **Kräuter und Gewürze**: Du kannst verschiedene Kräuter und Gewürze in den Teig einarbeiten, um ihm zusätzlichen Geschmack zu verleihen. Beliebte Optionen sind Knoblauch, Rosmarin, Basilikum, Thymian und Oregano. Du könntest auch Gewürzmischungen wie italienische Gewürze oder Kräuter der Provence verwenden.
- **Käse**: Käse ist eine weitere tolle Zutat für Stockbrot. Du könntest geriebenen Käse in den Teig einarbeiten oder kleine Stücke von Käse wie Mozzarella oder Feta verwenden. Der Käse wird schmelzen, während das Brot backt, was zu einem köstlichen, käsigem Inneren führt.
- **Fleisch**: Schinken oder Wurst können ebenfalls in den Teig eingearbeitet werden. Du könntest etwa kleine Stücke von gekochtem Schinken oder Salami verwenden. Stelle nur sicher, dass das Fleisch bereits gekocht ist, da das Stockbrot wahrscheinlich nicht lange genug backt, um rohes Fleisch zu garen.
- **Süße Zutaten**: Für ein süßes Stockbrot nimmst du Zucker, Zimt, Vanillezucker oder sogar Schokoladenstückchen mit in den Teig. Du könntest auch Rosinen oder getrocknete Cranberrys verwenden.
- **Gemüse**: Fein gehackte oder geriebene Gemüse wie Zwiebeln, Paprika oder Oliven können ebenfalls in den Teig eingearbeitet werden.

Experimentiere mit verschiedenen Zutaten und finde heraus, was dir am besten schmeckt. Das Schöne am Backen von Stockbrot ist, dass du es ganz nach deinem Geschmack gestalten kannst.

Wie kann ich ein süßes Stockbrot machen? (Rezept)

Für ein süßes Stockbrot kannst du den Teig mit süßen Zutaten anreichern und/oder das fertige Brot mit süßen Toppings garnieren.

Hier ist ein einfaches Rezept:

Zutaten für ein süßes Stockbrot:

Menge	Zutaten
500 g	Mehl
1 Päckchen (7 g)	Trockenhefe
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
250 ml	Milch
50 g	Butter
Optional	Zimt, Vanillezucker, Schokoladenstückchen

Zubereitung:

Schritt	Zubereitung
1	Mische das Mehl (500 g), die Trockenhefe (7 g), den Zucker (50 g) und das Salz (Prise) in einer großen Schüssel.
2	Erwärme die Milch (250 ml) und die Butter (50 g) in einem Topf, bis die Butter geschmolzen ist. Die Mischung sollte warm, aber nicht heiß sein.

3	Gieße die Milch-Butter-Mischung in die Schüssel mit den trockenen Zutaten und knete alles zu einem glatten Teig. Wenn du möchtest, kannst du jetzt auch zusätzliche süße Zutaten wie Zimt, Vanillezucker oder Schokoladenstückchen hinzufügen.
4	Decke die Schüssel ab und lasse den Teig an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen, bis er sich in der Größe verdoppelt hat.
5	Teile den Teig in etwa 10 gleich große Stücke und forme jedes Stück zu einer langen Schlange.
6	Wickel die Teigschlangen um die Enden der Stöcke, wobei du darauf achtest, dass der Teig gleichmäßig verteilt ist.
7	Backe das Stockbrot über der Glut eines Lagerfeuers, wobei du es regelmäßig drehst, bis es goldbraun und durchgebacken ist. Dies kann je nach Hitze des Feuers 10-20 Minuten dauern.
8	Lass das Stockbrot ein paar Minuten abkühlen, bevor du es isst. Du kannst es auch mit zusätzlichem Zucker oder Zimt bestreuen, wenn du möchtest.

Viel Spaß beim Backen und Genießen deines süßen Stockbrots.

Rezept ohne Hefe: Wie kannst du das Stockbrot-Rezept ohne Hefeteig zubereiten? (Rezept)

Wenn du kein Fan von Hefe bist, kannst du das Stockbrot ohne Hefe zubereiten. Verwende stattdessen Backpulver.

Hier ist ein einfaches Rezept ohne Hefe:

Zutaten:

Menge	Zutaten
500 g	Mehl
2 TL	Backpulver

1 TL	Salz
2 Esslöffel	Zucker (optional, für ein süßes Stockbrot)
250 ml	Wasser
50 ml	Öl

Zubereitung:

Schritt	Zubereitung
1	Mische das Mehl (500 g), das Backpulver (7 g), das Salz (1 TL) und den Zucker (falls verwendet) in einer großen Schüssel.
2	Füge das Wasser (250 ml) und das Öl (50 ml) hinzu und knete alles zu einem glatten Teig. Wenn der Teig zu klebrig ist, füge etwas mehr Mehl hinzu. Wenn er zu trocken ist, füge etwas mehr Wasser hinzu.
3	Teile den Teig in etwa 8 bis 10 gleich große Stücke und forme jedes Stück zu einer langen Schlange.
4	Wickel die Teigschlangen um die Enden der Stöcke, wobei du darauf achtest, dass der Teig gleichmäßig verteilt ist.
5	Backe das Stockbrot über der Glut eines Lagerfeuers, wobei du es regelmäßig drehst, bis es goldbraun und durchgebacken ist. Dies kann je nach Hitze des Feuers 10-20 Minuten dauern.
6	Lass das Stockbrot ein paar Minuten abkühlen, bevor du es isst.

Dieses Rezept ohne Hefe ist ideal für spontane Ausflüge in die Natur, da du keine Hefe benötigst und die Zutaten leicht zu transportieren sind.

Tipp: Ich bereite die Backmischung zu Hause in einem Ziplock-Beutel vor. Bin ich draußen unterwegs, gebe ich nur noch Wasser in den Beutel und knete alles im Beutel zusammen. So bleiben die Finger sauber.

Oft nehme ich sogar eine noch einfachere Backmischung für mein Brot mit:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Wasser
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz

Weiterhin lässt sich das Brot **gut verfeinern mit diversen Zutaten**, wie Brotgewürze, Zwiebeln oder Chilischoten, Kräuter (Rosmarin, Bärlauch, Löwenzahn), Gehackte Nüsse (Haselnüsse oder Walnüsse) oder Zucker für süßes Brot.

Was ist der Unterschied zwischen Hefe und Backpulver in einem Teig für Brot?

Hefe und Backpulver sind beides Triebmittel, die in Backrezepten verwendet werden, um den Teig aufgehen zu lassen.

Sie funktionieren jedoch auf unterschiedliche Weisen und erzeugen unterschiedliche Ergebnisse:

Hefe im Stockbrotteig – Was passiert da?

Hefe ist ein lebendiger Organismus, der Zucker in Alkohol und Kohlendioxid umwandelt. Dieser Prozess wird als Gärung bezeichnet.

Das Kohlendioxid, das während der Gärung entsteht, bildet Blasen im Teig, die den Hefeteig aufgehen lassen und ihm eine luftige Textur verleihen.

Hefe benötigt Zeit, um zu arbeiten, daher müssen hefehaltige Teige in der Regel eine Weile ruhen, bevor sie gebacken werden.

Hefe wird oft in Brotrezepten verwendet und erzeugt einen charakteristischen Geschmack.

Backpulver im Stockbrotteig – Was passiert da?

Backpulver besteht aus einer Säure und einer Base, die miteinander reagieren, wenn sie mit Flüssigkeit und Hitze in Kontakt kommen.

Diese Reaktion erzeugt ebenfalls Kohlendioxid, das Blasen im Teig bildet und ihn aufgehen lässt.

Im Gegensatz zu Hefe arbeitet Backpulver schnell und **erfordert keine Ruhezeit**, daher wird es oft in Rezepten für Kuchen, Muffins und andere schnelle Brote verwendet.

Backpulver verleiht dem Teig keine besonderen Geschmacksnoten, es ist aber genauso fluffig.

Was ist der Unterschied zwischen Wasser und Milch in einem Teig für Stockbrot?

Wasser und Milch können beide als Flüssigkeiten in einem Stockbrotteig verwendet werden, aber sie erzeugen unterschiedliche Ergebnisse:

Wasser im Stockbrotteig – Was passiert dabei?

Wasser ist das einfachste und am häufigsten verwendete Flüssigkeitsmittel in Brotteigen. Es hydratisiert das Mehl und ermöglicht die Glutenbildung, die für die Struktur des Brotes notwendig ist.

Brote, die nur mit Wasser hergestellt werden, haben in der Regel eine festere Kruste und eine dichtere Krume (das Innere von Backwaren).

Milch im Stockbrotteig – Was passiert dabei?

Milch verändert die Textur des Brotes und macht es weicher und zarter. Das liegt daran, dass die Proteine und Fette in der Milch die Glutenbildung verlangsamen, was zu einem weniger elastischen Teig führt.

Milch kann auch dazu beitragen, dass das Brot eine schönere Bräunung erhält, und sie kann dem Brot einen leicht süßlichen Geschmack verleihen.

Ob du Wasser oder Milch in deinem Stockbrotteig verwenden solltest, hängt von deinen persönlichen Vorlieben und dem gewünschten Endergebnis ab.

Wenn du ein weicheres, zarteres Brot mit einer schönen Bräunung möchtest, könnte Milch die bessere Wahl sein.

Wenn du ein festeres Brot mit einer kräftigen Kruste bevorzugst, ist Wasser wahrscheinlich die bessere Option.

Lies auch

3 Brote, die du ohne Ofen in der Wildnis backst – Brot backen in der Wildnis ohne Ofen? Ja, das geht. In dem Artikel lernst du wie es nur mit Lagerfeuer und eine Bratpfanne oder einem Stock funktioniert.

Wie backst du das Stockbrot auf dem Grill?

Das Stockbrot kann auch auf dem Grill gebacken werden.

Wickel den Teig wie gewohnt um den Stock und lege ihn auf den Grill.

Achte darauf, dass der Grill nicht zu heiß ist und das Brot regelmäßig gedreht wird.

Der Backvorgang sollte ungefähr so lange dauern wie auf dem Lagerfeuer.

Insgesamt ist das Stockbrot-Rezept ein Renner auf jedem Lagerfeuer oder Grillfest und du kannst es nach Belieben anpassen.

Probier es aus und füge deine Lieblingszutaten hinzu, um eine köstliche und perfekte Beilage zu kreieren.

Welche Stöcke benötige ich zum Stockbrot-Backen?

Für das Backen von Stockbrot benötigst du lange, stabile Stöcke. Hier sind einige Tipps, um den richtigen Stock zu finden:

1. **Länge**: Der Stock sollte lang genug sein, um dich auf sicherer Entfernung von der Glut zu halten. Eine Länge von etwa 1-1,5 Metern ist in der Regel ausreichend.
2. **Dicke**: Der Stock sollte dick genug sein, um das Gewicht des Teigs zu tragen, aber nicht so dick, dass der Teig nicht gut darum gewickelt werden kann. Eine Dicke von etwa 1-2 cm ist ideal.

3. **Material**: Verwende einen Stock aus einem ungiftigen Baum oder Strauch. Gute Optionen sind etwa Haselnuss, Apfel, Birke oder Esche. Vermeide giftige Bäume wie Eibe, Robinie, Akazie oder Oleander.
4. **Zustand**: Der Stock sollte trocken und tot sein, aber nicht morsch oder brüchig. Ein grüner Stock kann auch verwendet werden, aber er könnte Feuchtigkeit enthalten, die beim Erhitzen austreten kann.
5. **Vorbereitung**: Entferne die Rinde vom Ende des Stocks, das du zum Backen verwendest. Dies hilft, Bakterien zu entfernen und verhindert, dass die Rinde in dein Brot gelangt.

Du siehst, dass der Prozess vom Backen von Stockbrot nicht nur vor dem Feuer stattfindet. Es bietet sich an, dass du das Backen gleich mit einer Schnitz-Mission verbindest.

Fängst du vielleicht an mit Bushcraft, dann bietet sich solch ein Projekt perfekt an. Deine Kinder lernen, mit dem Messer umzugehen und Bäume zu bestimmen.

Und wer weiß, vielleicht haben sie danach gleich Lust, mit weiteren Wildnis-Ideen weiterzumachen.

Was kann ich zu Stockbrot alles essen?

Stockbrot – diese wundervolle Erfindung der Natur, die uns ermöglicht, unseren Magen auf die einfachste und leckerste Weise über dem Lagerfeuer zufriedenzustellen.

Den Stockbrotteig hast du nun gekonnt geformt, ihn um den Stock gewickelt und über dem Feuer gebacken, und du bist vielleicht auf der Suche nach weiteren Abenteuern für deinen Gaumen.

Keine Sorge, Kochliebhaber wie du und ich wissen, dass die Kreativität in der Wildnis niemals endet.

Denk an Herzhaftes

Scheiben von gutem Käse, Schinken oder geräucherte Salami sind der perfekte schmackhafte Begleiter –

und noch dazu schmecken sie köstlich, wenn sie ein wenig durch die Wärme des Feuers erwärmt werden.

Lass uns die süße Seite entdecken

Was gibt es Schöneres als klebrigen, zarten Honig, der in dicken Tropfen über dein frisches Stockbrot rinnt?

Und wer könnte Schokocreme oder Marmelade vergessen? Das schmeckt einfach immer, egal, wie weit du dich in den Wald gewagt hast.

Gemüse passt gut dazu

Du liebst die Natur, die grüne Schönheit um dich herum, die lebendige Vegetation?

Dann hör dir das an: gegrilltes Gemüse, wie Paprika, Zucchini oder Aubergine, kann dein Stockbrot zu einer wahren vegetarischen Köstlichkeit machen.

Oder wie wäre es mit Dips?

Eine hausgemachte Mischung aus wohlschmeckenden Kräutern, Quark, Knoblauch, oder für die Kichererbsen-Liebhaber, Hummus oder Guacamole bieten eine großartige Diversität an Geschmackserlebnissen.

Du siehst: Die Möglichkeiten sind fast grenzenlos.

Wie kann ich das Stockbrot ohne Stöcke backen?

Hast du auch schon einmal erlebt, dass deine Kinder beim Stockbrot-Backen allmählich die Lust am Drehen des Stocks verlieren?

Keine Sorge, ich habe hier für dich die perfekte Lösung.

Du brauchst lediglich einen **Grillrost** und ein paar **Fladen**, um eine tolle Alternative zum traditionellen Stockbrot zu zaubern.

Der Geschmack ist genau der gleiche und das Gute ist, dass keiner sich am Feuer langweilen muss.

Ich mache im Grunde nur noch so mein Stockbrot, weil das für die ganze Familie entspannter ist.

Lege den Grillrost einfach über die Glut und forme aus dem Teig schöne dünne Fladen. Dünn deshalb, weil sie noch aufgehen und mindestens fingerdick werden.

Diese legst du dann einfach auf den Rost und lässt sie so langsam vor sich hinbacken, bis sie schön knusprig und braun sind.

Eine Vorwarnung: Deine Kinder werden begeistert sein, wenn sie nicht mehr den Stock halten müssen. Es kann passieren, dass sie durch die Methode nie wieder einen Stock halten wollen. ?

Weiterhin kannst du den Teig immer auch in der Pfanne ausbacken. Nutze dafür aber noch etwas Öl zum Backen.

Hier ein kleines Video von mir:

Besitzt du keinen Grill, keinen Stock und keine Pfanne?

Dann legst du deinen Fladen einfach in die Glut. Du wirst überrascht sein, wie gut das funktioniert. Und keine Sorge: Es wird nicht viel Asche daran sein.

18 Tipps zum Backen von Stockbrot

Beim Backen von Stockbrot gibt es einige Tipps, die du berücksichtigen solltest.

Hier sind 18 Tipps zum Backen von Stockbrot:

1. **Vorbereitung ist der Schlüssel:** Stelle sicher, dass du genügend Vorbereitungszeit hast. Das Anmachen des Feuers, das Vorbereiten des Teigs und das Backen des Brotes können einige Zeit in Anspruch nehmen.
2. **Den richtigen Stock wählen**: Verwende einen Stock, der lang genug ist, um dich auf sicherer Entfernung vom Feuer zu halten, und dick genug, um den Teig ohne zu brechen zu halten.
3. **Den Stock vorbereiten**: Entferne die Rinde vom Stock und erhitze ihn vor dem Hinzufügen des Teigs über dem Feuer. Dies hilft, Bakterien abzutöten und macht es weniger wahrscheinlich, dass der Teig kleben bleibt.
4. **Teigkonsistenz**: Stelle sicher, dass dein Teig nicht zu weich oder zu hart ist. Er sollte geschmeidig sein und sich leicht um den Stock wickeln lassen.
5. **Hebe etwas Mehl auf**: Bist du draußen unterwegs, dann hebe etwas Mehl auf, damit du einen zu feuchten Teig wieder korrigieren kannst.
6. **Teig vorbereiten:** Bereite den Teig vor, indem du ihn zu einer langen Schlange rollst, bevor du ihn um den Stock wickelst. Dies hilft, eine gleichmäßige Dicke zu gewährleisten und sicherzustellen, dass das Brot gleichmäßig kocht.
7. **Nicht zu viel Teig**: Verwende nicht zu viel Teig auf einmal. Ein dicker Teig kann außen verbrennen, bevor er innen durchgekocht ist.
8. **Abstand halten**: Halte das Stockbrot nicht direkt in die Flammen, sondern halte es über die Glut. Dies hilft, ein Verbrennen zu vermeiden und sorgt für eine gleichmäßige Hitze.
9. **Hitze kontrollieren**: Lasse die Glut nicht zu heiß werden, da das Brot sonst verbrennen kann. Eine goldbraune Farbe ist ideal.
10. **Regelmäßig drehen**: Du solltest das Stockbrot regelmäßig drehen, um sicherzustellen, dass es gleichmäßig gebacken wird.

11. **Abkühlen lassen**: Lass das Stockbrot vor dem Verzehr etwas abkühlen.
12. **Geduld ist der Schlüssel**: Stockbrot braucht Zeit, um richtig zu kochen. Überstürze den Prozess nicht, sonst endest du mit einem Brot, das außen verbrannt und innen roh ist.
13. **Sauberkeit bewahren**: Stelle sicher, dass deine Hände und der Stock sauber sind, bevor du anfängst. Dies wird helfen, unerwünschte Geschmacksrichtungen oder Bakterien von deinem Brot fernzuhalten.
14. **Experimentieren**: Fühle dich frei, mit verschiedenen Teigsorten und Füllungen zu experimentieren. Du kannst etwa Käse, Schokolade oder Marmelade in den Teig einarbeiten, um verschiedene Geschmacksrichtungen zu erzeugen.
15. **Sicherheit zuerst**: Denke immer an die Sicherheit. Halte Kinder vom Feuer fern und achte darauf, dass niemand mit den Stöcken herumfuchtelt.
16. **Genieße die Natur**: Das Backen von Stockbrot ist eine großartige Gelegenheit, die Natur zu genießen. Nutze die Zeit, um dich zu entspannen und die Umgebung zu genießen.
17. **Teilen macht Spaß**: Stockbrot ist ein tolles Essen zum Teilen. Jeder kann sein eigenes Brot backen und es macht Spaß, verschiedene Techniken und Geschmacksrichtungen auszuprobieren.
18. **Hinterlasse keine Spuren**: Nachdem du fertig bist, vergiss nicht, den Bereich zu reinigen und alle Spuren deines Feuers zu beseitigen (hier ein Video von mir dazu). Es ist wichtig, die Natur so zu hinterlassen, wie du sie vorgefunden hast.

Und nun wünsche ich dir viel Spaß beim Backen und Zubereiten.

Lass mir gerne einen Kommentar hier, wie dir die Rezepte gefallen haben oder was du für Variationen ausprobiert hast.

Über den Autor des Ratgebers

Martin Gebhardt

Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine 35 einfach umsetzbaren Survival-Hacks, um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner "Über mich"-Seite.

Besuche ihn auf seiner Website https://survival-kompass.de