



Zubereitung (4 Personen)

500 g Mehl
1 Päckchen Hefepulver
½ TL Salz
3 dl lauwarmes Wasser
1 EL Öl

- Hefe mit Wasser in einer Schüssel auflösen
- Mehl+Salz+Öl vermischen und durchkneten
- Teig mit einem Tuch abdecken und mindestens eine Stunde stehen lassen, bis er um das Doppelte aufgegangen ist
- Feuerstelle anzünden
- Lange Stöcke suchen und die Enden von der Rinde befreien
- Den Teig nochmals durchkneten
- Kleine Stränge formen und um die Stock-Enden wickeln
- Über der Glut langsam drehen, bis der Teig von allen Seiten goldbraun gebacken ist