

# Aufgepasst Liebe Kunden!

**Passend zum SOMMER haben wir eine neue Backmischung!**

## Das Grillbrot – die köstliche Beilage!

Brotteig wie auf der Packungsrückseite beschrieben zubereiten. Umwickeln Sie den kompletten Grillrost mit Folie und bestreichen Sie diese mit Öl. Teig zu einem oder mehreren Fladen, max. 1 cm hoch, formen. Danach die Fladen/kleine Brote auf die gut geölte Folie legen und ca. 10 Min. pro Seite backen. Etwas auskühlen lassen und genießen.



***Nach Belieben können folgende Zutaten direkt in den Teig eingearbeitet werden:***

- 100 g gewürfelte Oliven
- 1 TL Pizzagewürz
- 1 TL frische oder trockene Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie, Basilikum, Salbei, Schnittlauch, etc.)
- 125 g Speck oder Schinken, 1 Zwiebel fein würfeln und 125 g geriebener Käse
- 1 Stk. gepresster Knoblauch
- 125 g Käsewürfel (ca. 5 x 5 mm)
- oder bestreichen Sie den fertigen Laib mit Olivenöl und bestreuen ihn mit Rosmarin

**Für Lagerfeuerfans kann man aus dem Grillbrot auch das Stockbrot zubereiten!**

## Stockbrot – ein Hauch von Abenteuer!

Brotteig wie auf der Packungsrückseite beschrieben zubereiten. Teig in kleine Stücke teilen und zu ca. 30 cm langen und 1 cm dicke Rollen ausrollen. Stöcke mit Alufolie umwickeln. Teig spiralförmig überlappend um die vorbereiteten Stöcke wickeln. Das Stockbrot regelmäßig drehen und ca. 10 Min. über dem Feuer backen. Die Farbe sollte hellbraun bleiben. Das Stockbrot leicht auskühlen lassen und direkt vom Stock essen – oder vom Stock ziehen und 1 Würstchen durchstecken.

***Nach Belieben können folgende Zutaten direkt in den Teig eingearbeitet werden:***

- 1 TL Pizzagewürz
- 1 TL frischen oder getrocknete Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie, Basilikum, Salbei, Schnittlauch, etc.)
- 125 g Speck oder Schinken, 1 Zwiebel fein würfeln und 125g geriebener Käse
- 125 g Käsewürfel (ca. 5 x 5 mm)
- oder wickeln Sie 1 Stk. Speck direkt unter die Teigrolle



**VIEL SPAß BEIM AUSPROBIEREN!**