Stockbrot über dem Feuer gefüllt mit Pink Queen Cheese

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **50 min.**
Backzeit : **20 - 40 min.**

Zutaten

Käsefüllung

- 400 g Pink Queen Cheese gerieben

Brotteig

- 500 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 8 EL Olivenöl
- 225 ml Wasser
- 75 ml Milch
- 1 Stock

Zubereitungschritte

1. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker vermischen und mit Olivenöl, Wasser und der Milch in einer Rührmaschine gut durchkneten lassen.
2. ? **Der Teig sollte nun für 30 Minuten ruhen**.
3. Dann wird der Teig mit einem Nudelholz flach ausgerollt und mit geriebenem Pink Queen Cheese komplett bedeckt.
4. Anschließend den Teig zusammenrollen und schneckenförmig über einen Stock wickeln.
5. Nun wird das Stockbrot über dem Feuer langsam von allen Seiten gegart.

Viel Spaß und einen guten Appetit! ?