Brood op een stokje

Ingrediënten

400 g (gram) Griekse yoghurt
400 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
1 snufje Zout

Keukenspullen

BBQ
Aluminiumfolie
8 Stuk(s) Stokken

1. Voorbereiden

Steek de barbecue aan.

> **Smeulend vuur**
> Het best bak je het broodje boven smeulende kolen of hout, dus niet boven het vuur.

Meng de **Griekse yoghurt (400 g)**, **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (400 g)** met een **snufje zout** in een kom.

2. Brooddeeg maken

Kneed het geheel tot een stevig deeg.

Laat het deeg 15 minuten rusten en wikkel in de tussentijd aluminiumfolie over de uiteinden van de takken.

Snijd het deeg in 8 gelijke stukken en rol uit tot een streng van ongeveer 1 cm dikte.

3. Voorbereiden

Draai de deegstreng om het in aluminiumfolie ingepakte deel van de tak of stok.

Bak het brood in ongeveer 10-15 minuten gaar en goudbruin, terwijl de tak of stok steeds gedraaid wordt. Zorg er hierbij voor dat het deeg de kolen niet raakt.