

Rezept für den Stockbrotteig

Zutaten

| | |
|----------|-----------------------------|
| 500 g | Mehl |
| 1 Würfel | frische Hefe |
| 250 ml | lauwarmes Wasser |
| 3 EL | Olivenöl (nach Möglichkeit) |
| 1 EL | Salz |
| 1 Prise | Zucker |

Zubereitung

Zunächst warmes Wasser in einen Behälter geben und die Hefe dazugeben. Umrühren, bis sich die Hefe gelöst hat. Mehl, Olivenöl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Die aufgelöste Hefe dazugeben und mit dem Handmixer kneten, bis der Teig schön glatt ist.

Den Teig eine halbe Stunde an einen warmen Ort stellen und mit einem Geschirrtuch zudecken, bis er mindestens auf die doppelte Größe aufgegangen ist. Dann nochmal mit der Hand leicht durchkneten.

Den Teig in kleine Portionen teilen und mit der Hand zu kleinen Würstchen formen, so dass der Teig um einen Stock gewickelt werden kann. Das Stockbrot nun in die Glut halten, bis es eine goldige Bräune hat.

Der Stockbrotteig kann mit verschiedenen Zutaten zusätzlich versehen werden:

- Käse
- Speck
- Gemüse
- Topping mit Zimt und Zucker
- Topping mit Nutella

Guten Appetit ☺