

Stockbrotrezept

Rezept für Stockbrot (8 Portionen)

1 Würfel Hefe und 1 EL Zucker in 250 ml lauwarmen Wasser auflösen.

3 EL Olivenöl zugeben.

500g Mehl mit einer Prise Salz mischen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde machen.

Hefewasser zufügen und alles miteinander verkneten.

Schüssel abdecken und Teig darin mind. 30 Minuten gehen lassen.

Dann Teig portionsweise abstechen, zu einer langen Wurst formen, um das Ende eines Stockes wickeln und über dem Feuer backen lassen.

Claudia Grunwald