

Rezept Stockbrot

Zutaten:

1 kg Mehl

2 Würfel frische Hefe oder 2 Beutel Trockenhefe

1 Teelöffel Salz

3-4 Esslöffel Öl

ca. 500 ml lauwarmes Wasser

Nach Geschmack: kleingeschnittenen Knoblauch, Pizzagewürz oder Kümmel oder andere Gewürze

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten. Falls ihr frische Hefe verwendet, diese zuvor in etwas Wasser auflösen. Den Teig ca. eine halbe Stunde „gehen lassen“. Mit 15 Minuten Teigruhezeit hat es bei uns auch schon funktioniert, da der Hunger zu groß war. Längeres Warten war nicht drin 😊

Den fertigen Teig um eine Stockspitze wickeln nah an die Glut halten, nicht direkt ins Feuer, ansonsten gibt es Kohlebrot.

Fertig gebacken (ca.10-15 Minuten Backzeit) wird es direkt vom Stock gegessen.