

Stockbrot

Ihr braucht für 8 Stockbrote:

- 250g Mehl
- 1 TL Zucker
- 1 Tüte Trockenhefe
- ½ TL Salz
- 3 EL Öl

So geht's:

- Mehl, Zucker, Hefe und Salz in einer Rührschüssel mischen.
- Öl und ca. 125 ml lauwarmes Wasser zufügen und alles mit den Knethacken des Mixers und mit den Händen zu einen glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen.

- Den Teig noch einmal kräftig durchkneten.
- Eine Handvoll Stockbrotteig zu einer fingerdicken Wurst formen und um die Stockspitze wickeln.
- Über der Glut garen und immer wieder drehen.

Guten Appetit!