



Stockbrot selbstgemacht!

einfach

für 8 Portionen

ein Stück
Kindheit

Zutaten

- 400g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 230ml lauwarmes Wasser

dazu etwas Mehl zur Teig-
verarbeitung



So wird's gemacht

Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.

Olivenöl und lauwarmes Wasser zum Teig geben und alles ca. drei Minuten mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig achteln, zu jeweils 20cm langen Strängen formen und um Holzstöcke (oder Kochlöffel) wickeln und erneut 15 Minuten ruhen lassen.

Die Brote über dem Lagerfeuer goldbraun backen (alternativ für ca. 15 Minuten im 200 Grad vorgeheizten Backofen).

