

Stockbrotrezept

- 500 g Mehl
- 1 Päck. Trockenhefe
- 1 halber Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- ca. 250 ml warmes Wasser
- 1 Schuss Öl

Die trockenen Zutaten ordentlich vermischen. Wasser und Öl dazugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig durcharbeiten. Sollte der Teig kleben, etwas Mehl zugeben. Fertigen Teig zugedeckt ca. 2 Stunden in warmer Umgebung gehen lassen. Nach jeweils 30 min. durcharbeiten.

Fertigen Teig dünn um einen Stock wickeln und langsam über dem Feuer drehender Weise backen. Anschließend es sich schmecken lassen.