



Stockbrot

Süß (mit Zucker) oder salzig (herzhaft)

Man braucht:

Mehl (405) 1 kg
Öl 3-5 EL (Sonnenblume/Olive)
Milch 400 ml
Hefe 2 Würfel (42g, Lidl)
Salz 1 Teelöffel, nachsalzen geht immer...

Kann Zucker 2-3 EL oder
2 Zehen Knoblauch und/oder
Gewürze (Koriander, Kümmel, Fenchel...)



Herstellung:

Milch erwärmen, Hefe reinkrümeln (nicht zu heiß werden lassen, sonst stirbt die Hefe). Wenn süßer Teig gemacht wird, dann den Zucker in der Warmen Milch auflösen.



Zutaten (Mehl, Milch, Öl) zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat, dann noch mal durchkneten und ca. 30 min gehen lassen.

An der Feuerstelle den Teig zu einem ca. 20 cm langen Strang ziehen und spiralförmig um einen Stock wickeln. Den Stock im Abstand von ca. 20 cm für etwa 10 Minuten über die heiße Glut halten.

