

Stockbrot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Mehl, 1 Esslöffel Zucker, 1-2 Esslöffel Salz, 1 Esslöffel (Oliven-) Öl, 2 Päckchen Trockenhefe, rund 500 ml warmes Wasser.

Die Vorbereitungen:

Mehl und Hefe mischen, die übrigen Zutaten zugeben und kräftig zu einem festen Teig verkneten.

Die Zubereitung:

Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz wenigstens eine halbe Stunde (gern aber auch eine Stunde) gehen lassen, bis er gut die doppelte Größe erreicht hat.

Um die Spitze dünner Äste, die man entrindet hat (Weidenäste eignen sich hervorragend) wickeln und unter gleichmäßigem Drehen über Feuer oder Glut (großartig natürlich am Osterfeuer) backen. Und mit etwas Kräuterbutter, Butter und einer Prise Salz, Tsaziki oder einem Frischkäse einfach köstlich!

Das Rezept lässt sich auch gut variieren, wenn man z.B. den Teig vor dem Gehen halbiert und eine Hälfte mit Tomatenmark und die zweite Hälfte mit frischen, gehackten Basilikum verfeinert, und die Teige dann parallel um den Stock wickelt. Sehr lecker sind auch feingehackte Oliven oder mediterrane Kräuter im Teig, experimentieren Sie einfach, Sie können kaum etwas falsch machen. Und speziell Kindern macht es einfach Spaß!

Guten Appetit!