

## Stockbrotteig – Rezept

für 4 Personen

1 Würfel frische Hefe (oder Trockenhefe)

1 Teelöffel Zucker

500g Mehl

250ml warmes Wasser

1 Teelöffel Butter oder Margarine

Etwas Mehl

Etwas Öl



- 1) Mische die Hefe mit dem Zucker, einem Teelöffel Mehl und etwas warmem Wasser in einer Tasse und stelle diese an einen warmen Ort. Man nennt dies Masse „Vorteig“. Innerhalb der 10 Minuten geht der Vorteig auf.
- 2) In eine Rührschüssel gibst du nun das Mehl, das Salz, die Butter und das restliche Wasser. Gebe den Vorteig dazu und knete alles mit dem elektrischen Handrührgerät gut durch. Man kann den Teig auch mit den Händen kneten, er muss allerdings gut durchgeknetet werden und darf keine Blasen zeigen.
- 3) Nun teilst du den Teig in 8 kleine Kugeln, decke sie mit dem Küchentuch ab und lass sie so lange stehen bis sie ca. doppelt so groß geworden sind. Man nennt diesen Vorgang „aufgehen“.
- 4) Streue etwas Mehl auf die Arbeitslatte und Rolle die Kugeln mit den Händen zu langen, dünnen Würstchen.
- 5) Diese „Würstchen“ kannst du nun um das obere Ende eines Stocks drehen und über dem Feuer durchgaren. Besonders gut schmeckt Schokocreme zum fertigen Stockbrot.

## TIPP

Wenn ihr zuhause keine Feuerstelle oder einen Holzkohlegrill habt, über dem ihr das Stockbrot backen könnt, dann könnt ihr den Teig auch auf dem Backblech im Ofen backen.

Aus den „Würstchen“ könnt ihr dann zum Beispiel einen Hefezopf oder andere Figuren formen. Im



Backofen wird der Teig bei 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten gebacken. Ob der Teig durchgebacken ist kannst du mit einem Zahnstocher oder Holzspieß prüfen.

