



Leckere Rezeptidee

Stockbrote

Zutaten:

- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 2 EL lauwarmes Wasser
- 100 ml warmes Wasser
- 1/2 TL Zucker
- 200 g Pizzamehl aus der Winkler Mühle
- 2 EL Olivenöl
- 4 lange Stäbe 0,5 cm stark, ca. 50 cm lang (am besten aus Bambus)



Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und mit 2 EL lauwarmen Wasser und dem Zucker verrühren. Nach ca. 5 min die aufgelöste Hefe mit dem Mehl, dem Olivenöl und ca. 100 ml warmen Wasser mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Teig kneten.

Den Teig nun zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche in 4 gleich große Stücke teilen und ca. 35 cm lange Stränge daraus rollen. Nun die Teigstränge spiralförmig um die Bambusstäbe wickeln und diese am Anfang und am Ende fest andrücken.

Jetzt können die Stockbrote auf dem Grillrost etwa 5 min gegrillt werden (dabei immer etwas drehen) oder über offenem Holzfeuer gehalten werden.



*Viel Erfolg beim Kochen und Backen
... wünscht Ihre Winkler-Mühle!*

Winkler Mühle • Dorfstraße 1 • 91189 Gustenfelden
Telefon 09122 831855 • Fax 09122 831857 • laden@winkler-muehle.de
www.winkler-muehle.de