



Stockbrot

(8 Stück)

- 150 ml Wasser
- 150 ml lauwarme Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 400g Weizenmehl
- 1 TL Salz

Hefe mit Zucker in die lauwarme Wasser-Milch-Mischung bröckeln. Rühren bis sich die Hefe auflöst.

Mehl mit Salz in eine große Schüssel geben und ca. 10 Min zu einem glatten Teig verkneten.

Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen. Teig in 8 Stücke teilen und jeweils zu einem langem Strang rollen. Teigrolle um den Stock wickeln & fertig.

Die Stockbrote können nun über der Glut (nicht ins Feuer halten) ca. 5-10 Min. (je nach Dicke) halten und drehen, damit es von alle Seiten goldbraun wird.