

Stockbrot

Für 4 Personen brauchst du:

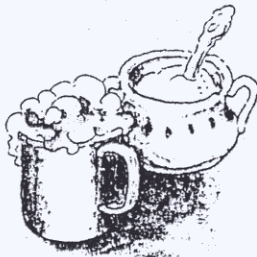
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 500 g Mehl
- 1/4 l lauwarmes Wasser
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Eßlöffel Margarine
- etwas Mehl
- etwas Öl

Außerdem richtest du:

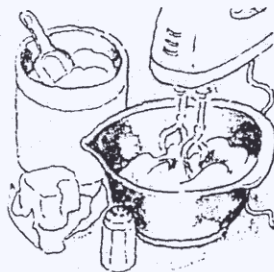
- Tasse
- Teelöffel
- Rührschüssel
- elektrisches Handrührgerät mit Kneithaken
- Küchentuch
- 8 lange, dünne Stöcke
- Kuchenpinsel

Und so wird's gemacht:

1. Mische die Hefe mit dem Zucker, einem Teelöffel Mehl und etwas warmem Wasser in einer Tasse und stelle diese 10 Minuten an einen warmen Ort. Man nennt diese Masse Vorteig. Innerhalb der 10 Minuten geht der Vorteig auf.

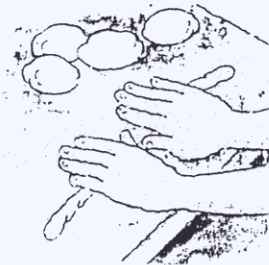


2. In die Rührschüssel gibst du nun das Mehl, das Salz, die Margarine und das restliche Wasser. Gieße den Vorteig in die Mitte und knete alles mit dem elektrischen Handrührgerät gut durch. Hefeteig kann man auch mit den Händen kneten. Er muß dann allerdings gut durchgeknetet werden und beim Kneten Blasen zeigen.



3. Forme aus dem Teig 8 kleine Kugeln, decke sie mit einem Küchentuch ab und laß sie so lange stehen, bis sie doppelt so groß geworden sind. Man nennt diesen Vorgang ebenfalls aufgehen.

4. Streue etwas Mehl auf die Arbeitsplatte und rolle darauf jede Kugel mit den Händen zu einer dünnen, langen Wurst aus.



5. Spieße je eine Teigwurst auf die Spitze eines Stockes und wickle den Teig um den Stock. Bepinsle das Stockbrot mit etwas Öl.



6. Über dem fast abgebrannten Feuer werden die Stockbrote jetzt rundherum gebräunt.

Tip

FrISCHE Hefe besteht aus vielen lebenden Zellen. Wenn du sie mit Mehl, Zucker und etwas Wasser vermischst, fangen sie an, sich zu vermehren und zu wachsen. Dabei entstehen viele kleine Gasbläschen, die den Teig locker machen und ihn aufgehen lassen. Paß aber auf, daß dein Teig nicht zu kalt ist, denn Hefepilze mögen das gar nicht. Aus diesem Grund stelle am besten alle Zutaten für dein Stockbrot über Nacht in die Küche.