



»»» Stockbrot Rezept

Zutaten Grundrezept (ca. 8 Portionen)

1 Pck.	Trockenhefe (oder 0,5 Würfel frische Hefe)
½ TL	Zucker
230 ml	lauwarmes Wasser
400 g	Mehl
1-2 TL	Salz
3 EL	Olivenöl

Hefe mit dem lauwarmen Wasser anrühren und den Zucker und etwas von dem Mehl hinzugeben. Kurz ruhen lassen.

Restliches Mehl, Salz und Olivenöl hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
Tipp: Wenn Ihr auch die Süßen Variationen machen wollt, nehmt für diesen Teil nur eine Prise Salz, teilt den Teig auf und würzt den Teil für die herzhaften Variationen noch etwas nach.

30 Minuten ruhen lassen.

Portionsweise gleichmäßig auf Stöcke aufwickeln.

Für den Backofen gehen aber auch Holz-Kochlöffel. Notfalls kann man im Backofen auch einfach die kleinen Brote auf Backpapier backen.

Wenn Ihr kein Lagerfeuer habt:

Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen.

Backzeit ca. 15 Minuten

Stamm Wipperera

Lingemannstrasse 3

42799 Leichlingen

www.wipperera.org





Stockbrot Variationen

Für die Variationen können je nach Geschmack zusätzliche Gewürze mit in den Teig eingearbeitet werden, oder die Stockbrote können nach Wunsch bestreut oder bestrichen werden.

Karamell-Kruste

Das Stockbrot vor dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Rosinen

Ein paar Rosinen mit in den Teig einkneten.

Getrocknete Tomaten und Oliven

Ein paar getrocknete Tomaten und schwarze, entsteinte Oliven kleinschneiden und mit in den Teig einarbeiten.

Oregano

Einfach etwas Oregano mit in den Teig einkneten. Schmeckt herrlich nach Pizza. Da können übrigens auch noch kleingeschnittene getrocknete Tomaten mit rein.

Knoblauch

1-2 Knoblauchzehen schälen und pressen. Mit etwas Butter vermengen, mit Salz, Pfeffer und etwas gehackter Petersilie abschmecken. Den Teigstrang vor dem Aufrollen zu einer flachen Bahn drücken, die Knoblauch-Masse in der Mitte verteilen. Anschließend wieder zusammenfalten und auf den Stock wickeln.

Zwiebel

Zwiebel schälen und fein würfeln. Anschließend solange anbraten, bis dass diese in der Pfanne karamellisieren. Dann können die Zwiebeln mit in den Teig einknetet werden.

Kümmel

Etwas Kümmel (gemahlen oder ganz) mit in den Teig einkneten.

Vielleicht habt Ihr noch eigene Ideen, was noch gut passen könnte.

Stamm Wipperera

Lingemannstrasse 3

42799 Leichlingen

www.wipperera.org

