AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Sommer	international

STOCKBROT

Rezept: Claudia Ziehm. Das grosse Hygge Buch. DMV 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Grillabend: Nichts fehlt. Nur das Brot. Wir machen wieder mal Stockbrot wie zu Pfadizeiten. Die Glut ist ja auch schon bald da! Auch Schlangenbrot genannt, da der Teig einer Schlange ähnlich um den Stock gewickelt wird. (2x 30 Min. gehen lassen.)

ZUTATEN (10 PERSONEN)

500 g	Weizenmehl	1 Pr	Zucker
150 ml	Milch	1 TL	Salz
42 g	Frischhefe	1 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen. Die Milch und für Normalmenge 2 dl lauwarmes Wasser hineingeben. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem Zucker bestreuen. Den Inhalt der Mulde verrühren, dabei ein wenig Mehl vom Rand nehmen.
2. Salz und Olivenöl auf den Mehlrand geben. Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken. Den Vorteig an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
3. Dann den Vorteig mit dem restlichen Mehl, dem Salz und dem Olivenöl gründlich verrühren und schliesslich auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt weitere 40 Min. gehen lassen.
4. Abermals durchkneten und in 10 Portionen teilen. Die Teiglinge zu etwa 30 cm langen Strängen ausziehen und spiralförmig um die rindenfreien Enden der vorbereiteten Stöcke winden. Dabei zur Stockspitze hin etwas dicker werden.
5. Über dem Feuer drehen, bis das Brot schön braun ist und sich beim Draufklopfen hohl anhört. Dann vom Stock ziehen und geniessen.