

Stockbrot

1250	g	Mehl
2 1/2	Tasse	Milch, lauwarmer
5	EL	Öl
2 1/2	Pck.	Hefe
2 1/2	TL	Salz
2 1/2	TL	Honig
1 1/4		Schnittlauch oder Bärlauch

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std.

Die Hefe und den Honig verrühren. Bärlauch hacken. Milch, Öl, Salz und den Bärlauch dazugeben und mit dem Mixer (Knethaken) oder mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Je nach Bedarf noch etwas Milch oder Mehl dazugeben. Den Teig zugedeckt an einem warmen, ruhigen Ort ca. 30 bis 60 min. gehen lassen.

Bei mir geht der Teig am besten im Ofen auf. Ofen kurz vorheizen auf ca. 50°. Dann ausschalten und den Teig re einstellen.

Zum Grillen den Teig in ca. 1-2 cm dicke Stränge rollen und spiralförmig um passende Stöcke wickeln. Das ist wichtig, damit der Teig gleichmäßig gar wird. Das Stockbrot ca. 15 min über die Glut des Lagerfeuers halten und dabei regelmäßig drehen.

Wenn man keinen Bärlauch hat oder mag - einfach weglassen. Mann kann auch Italienische Kräuter und etwas Knoblauch mit in den Teig einarbeiten - je nach Geschmack.

Wir essen dazu am liebsten Tzatziki.