

Stockbrot - hmmm, lecker!



foto :: ausserhofer

Das braucht man:

500g Mehl, 1 Pk. Trockenhefe od. frische Hefe
¼ l lauwarme Milch , 80g Margarine
wer es süß mag, fügt 60g Zucker zu,
wer es salzig magt, fügt 2 TL Salz und evtl.
Kräuter hinzu

1. Aus den Zutaten mit möglichst warmen Händen einen fein samtigen Hefeteig kneten,
2. diesen an einem warmen Ort unter einem Tuch aufgehen lassen und dann losstockeln!
3. Eine handvoll Teig zur Schlange rollen und um den vorderen Teil eines 1-2 m langen Stockes wickeln.
4. Nun über der Glut hellbraun brutzeln lassen und immer schön den Stock drehen, da schwarzes Stockbrot nicht schmeckt!
5. Ein wenig abkühlen lassen – Guten Appetit!

(AM)