

Yeahbaby!

REZEPT

Rezept für Euren Stockbrotteig

Zutaten:

- 500 g Mehl (Weizen oder Dinkelmehl)
- ein Päckchen Trockenhefe oder einen halben Würfel frische Hefe
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Salz
- eine Prise Zucker

Zubereitung:

1. Verrühre die Trockenhefe oder frische Hefe mit ein bisschen lauwarmer Milch oder Wasser, bis sie gut aufgelöst ist.
2. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.
3. Eine Mulde formen und dort die Hefe, das Olivenöl und das lauwarme Wasser hinzugeben. Dann mit dem Knethaken oder den Händen einige Minuten richtig gut durchkneten. Da könnt Ihr Euch auch super eure Kids zur Hilfe holen, die machen das meistens liebend gern.
4. Den Teig abgedeckt ca. 30 min ruhen lassen.
5. Vor dem Grillen, den Teig nochmals kurz durchkneten und in ca. 10 Stücke teilen und in längliche Stränge rollen. Diese dann um Eure Holzstöcke wickeln und am Ende etwas festdrücken. Und jetzt ab damit übers Feuer!