Rezept

Stockbrot mit Knoblauch

Ein Rezept von Stockbrot mit Knoblauch, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Mehl
1 EL	Salz
2 EL	Olivenöl
1 Würfel	Hefe (42 g)
1 EL	Zucker
3	Knoblauchzehen

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe zerbröckeln und in ¼ l lauwarmem Wasser auflösen. Das Salz und den Zucker untermischen.

2. Das Hefewasser unter das Mehl kneten. Das Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

3. Den Knoblauch schälen, zum Teig pressen und unterkneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

4. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und in sechs Teile teilen. Die Teigstücke zwischen den Fingern zu langen Rollen formen und von der Spitze her auf die Stöcke wickeln. Das Stockbrot über offener Flamme oder dem Grill knusprig braun braten. Das Stockbrot ringsum mit etwas Käse-Dip bestreichen und vom Stock knabbern.