Rezept

Stockbrot zum Grillen

Ein Rezept von Stockbrot zum Grillen, am 29.04.2024

Zutaten

1 Würfel	frische Hefe (ca. 40 g)
1 1/2 TL	Koriandersamen
500 g	Mehl
	Olivenöl für die Stöcke
1/2 TL	Zucker
1 TL	Salz
4 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe grob zerbröckeln, in ein Schälchen geben, mit dem Zucker überstreuen und mit 50 ml lauwarmem Wasser übergießen. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

2. Koriandersamen grob im Mörser zerstoßen und mit dem Salz unter das Mehl mischen. Ca. 200 ml lauwarmes Wasser mit dem Olivenöl mischen und mit dem Hefeansatz zum Mehl geben. Alles mit einem Holzlöffel verrühren und in ca. 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben und zugedeckt 1 Std. gehen lassen.

3. Teig nochmals gut durchkneten, in 8 Stücke teilen und diese zu dicken Strängen formen. Die Holzstöcke bis etwa zur Hälfte mit Öl bepinseln und die Teigstränge darumwickeln. Über dem offenen Lagerfeuer oder dem Holzkohlengrill so lange rösten, bis das Brot schön braun und knusprig ist.