

Tips und Tricks



Stockbrot Hefeteig

für ca.10 Stockbrote

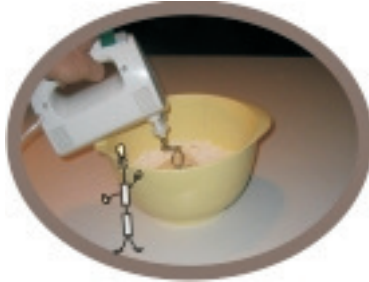
500g Mehl

2 Teelöffel Salz

3 Teelöffel Zucker

1 Päckchen (7g) Trockenhefe

320-340 ml lauwarmes Wasser (oder halb Milch halb Wasser)



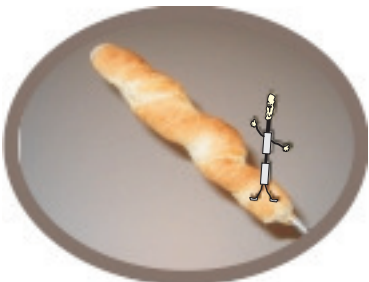
- * den Stockbrotteig immer mit möglichst wenig Flüssigkeit anrühren



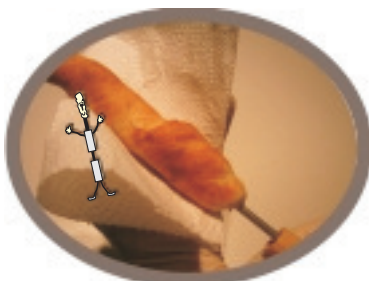
- * ganz wichtig: Einmalhandschuhe anziehen, dann klebt der Teig nicht so stark an den Händen und hygienischer ist es allemal
- * den Teig unbedingt zu einer Rolle formen und **5 bis 6 Mal fest um den Spieß/Stock drehen bzw. wickeln**
- * weniger ist mehr, mit weniger Teig ist das Stockbrot schneller gar



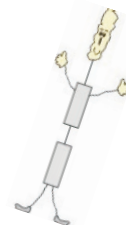
- * möglichst auf einer gleichmäßig durchgeheizten Feuerstelle rösten und 5 bis 10 Minuten Drehen.



- * lässt sich das Brot leicht schieben ist es durchgegart



- * das Stockbrot mit einem Papiertuch abziehen und in die Hand reichen



noch mehr Tips gibt es unter
www.Stockbrotfabrik.de