

Fred's Stockbrotteig

Fred's Stockbrot

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
oder 2 Teelöffel
Trockenhefe
250 ml lauwarmes
Wasser
3 EL Öl
1 EL Salz

Gut verkneten und
ausdehnend gehen
lassen.

Teig in etwa 8 Stücke
teilen und rollen.

An der Stockspitze aufhängen
und den Teig spiralförmig
um den Stock wickeln.

Über der Glut backen, immer schön drehen
und aufpassen, dass es nicht verbrennt.
Wenn es schön gebräunt ist und etwas lebel knistert,
wenn man drauf klopft, ist es gut gebacken.
Hmmm... lecker!

