Stockbrot

Zutaten:

200 ml Wasser (lauwarm)
20 g frische Hefe (1\2 Würfel)
oder 1 P. Trockenhefe
1 Tl Zucker
400 g Mehl
1 Tl Salz
30 ml Olivenöl

Stöcke vorbereiten. (Am besten ein Ende abflämmen.)

Zubereitung:

Die Hefe zerkrümeln und in eine Schüssel geben.
Lauwarmes Wasser und den Zucker dazu geben und alles miteinander verrühren. Das Mehl, Salz und Olivenöl dazu geben und alles gut miteinander verkneten.
Den Teig zu einer Kugel formen und mit Folie oder einem Küchentuch abdecken. Für etwa 1 Stunde an einem warmen Ort „gehen“ lassen, bis er sich fast verdoppelt hat.

Den Teig zu einer Rolle kneten und in gleich große Portionen teilen. Jeweils eine Portion Teig an das Ende eines Stockes wickeln.
Jetzt das Stockbrot am Grill über der Glut backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!