

Bio-Stockbrotteig bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Bio Dinkelmehl, 500 gr Bio Vollkornweizenmehl, 2 Esslöffel Bio Honig, 2 Teelöffel Himalayasalz, 500 ml Bio Milch, 150 gr Bio Butter, 2 Packungen Bio Backpulver.

Die Vorbereitungen:

Ich bereite den Teig immer in der Küchenmaschine mit Knetfunktion zu. Denn das Wichtigste ist hierbei, das er laaaaaange geknetet wird. Auch wenn ihr anfangs meint, der wird nichts, nach 5 Minuten kneten sieht das ganz anders aus (meist knetet er bei mir so 7 - 8 Minuten)!

Vorher schon mal das offene Feuer (natürlich im Garten und unter Beaufsichtigung!) schüren.

...und lange Hölzer braucht man noch (toll gehen Weidenstöcker).

Die Zubereitung:

Also alle Zutaten einmal in die Küchenmaschine geben und los geht's. Geht selbstverständlich auch in "Nicht-Bio-Qualität", aber uns gefällt es so besser ;-).

Sollte der Teig wider erwarten stark kleben, einfach etwas bemehlen und kneten, kneten, kneten. und bei zu trockenem Teig etwas Milch oder Wasser sparsam unterkneten, kneten, kneten...

Wenn euch dann ohne den Einsatz einer Küchenmaschine die Gelenke schmerzen, wisst ihr: "Jetzt werde ich alt!" oder besser: Jetzt ist der Teig fertig!

Anschließend einen kleinen Klumpen Teig aus der Schüssel nehmen, in den Händen eine lange Wurst rollen und diese einfach um einen Stockwickeln, etwas andrücken und ca. 5 Minuten übers Feuer halten und dabei hin und wieder drehen.

Ein Riesenspaß mit Kindern, aber auch für Erwachsene eine gemütliche Sache!

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de