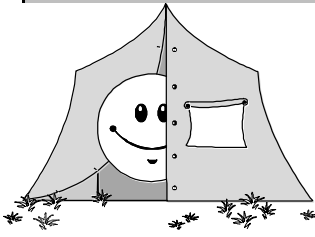


„Aichtal zeltet“

40. ZELTLAGER DES KIJU-AICHTAL E.V.

26. - 27. JUNI 2021



Stockbrot für ca. 8 Portionen

400 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe (oder 0,5 Würfel frische Hefe)

2 TL Salz

½ TL Zucker

3 EL Olivenöl

230 ml lauwarmes Wasser

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

So geht's

Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker vermischt Du in einer Schüssel

Nun gibst Du Olivenöl und lauwarmes Wasser zum Teig und knetest bis zu einem glatten Teig.

Zugedeckt ca. ne halbe Stunde ruhen lassen.

Jetzt leg den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knete ihn nochmal durch. Teile ihn in 8 Portionen. Teigsträngen sollten ca. 20 cm lang sein.

Fast fertig - Um einen Holzstock wickeln / Kochlöffel geht auch.

Jetzt über bzw. auf den Grill, immer wieder wenden ca. 10-15 min.

Alternativ: Backofen vorheizen ca. 220 Grad und auf Backpapier ca. 15 min backen.

Wenn alle Seiten goldbraun sind, bist Du fertig und kannst genießen...