

Stockbrot aus dem Ofen



Zutaten: (für 8 Stück)

400g Mehl

1 Pack Trockenhefe

2TL Salz

½ TL Zucker

3EL Olivenöl

230ml warmes Wasser

etw. Mehl zum Teigausrollen

Außerdem:

Rührschüssel und Rührgerät mit Knethaken

Wagen

Backblech mit Backpapier

Holzkochlöffel oder Holzspieße

LOS GEHT'S! 😊

Schütze mit uns die Umwelt:

Die leere Tüte bringst du/ deine Eltern bitte bei der nächsten Gelegenheit zurück zum Stellwerk. Sie kann in den Briefkasten geworfen werden. So können wir diese für ein neues, spannendes Angebot nutzen und vermeiden Müll. Danke, dass ihr uns dabei helft!

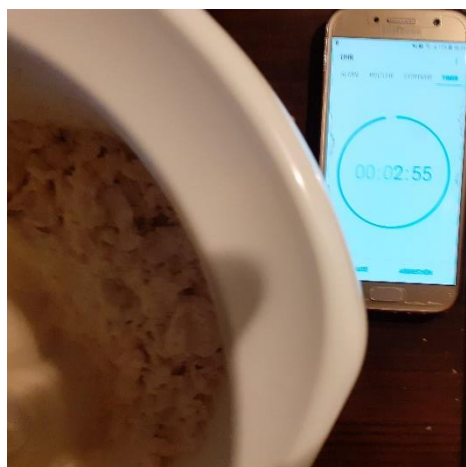
1. Wiege das Mehl ab und gebe es zusammen mit dem Salz, Trockenhefe und Zucker in eine Rührschüssel. Mit einem Löffel gut vermischen.



2. Gebe nun das Olivenöl und das warme Wasser hinzu.



3. Verknete alles für 3 Minuten mit einem Rührgerät und Knethaken.



4. Wenn sich eine Teigkugel gebildet hat, decke die Rührschüssel mit einem Tuch ab und lasse den Teig für 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur stehen.



5. Bemehle die Arbeitsplatte und knete die Teigkugel nochmal mit den Händen durch. Teile den Teig in 8 gleichgroße Teigstücke.



6. Rolle die einzelnen Teigteile auf der Arbeitsplatte zu einem ca. 20cm langen Teigstück. Wickle dieses um den Holzlöffel/-spieß. Drücke die Teigenden gut fest.



7. Lege den aufgewickelten Teig mit dem Holzstiel/ -spießen auf ein Backblech mit Backpapier. Decke das Backblech wieder mit einem Tuch ab und lasse den Teig nochmal für 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. Zeit zum Aufräumen 😊!



8. Backe das Stockbrot für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze oder bei 180 Grad Umluft.



Guten Appetit! 😊

Das Stockbrot aus dem Ofen schmeckt am Besten, wenn es noch lauwarm ist.

Natürlich kann der Stockbrotteig auch traditionell über einem Lagerfeuer gebacken werden. Wenn du die Möglichkeit hast, probiere es aus.

