

Kräuter- Stockbrot



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

500 g Weizenmehl
50 g Olivenöl, 12 g Salz,
300 ml lauwarmes Wasser,
½ Würfel Hefe, 1 EL Honig,
1 TL Zucker,
1 TL Thymian, 1 TL Oregano,
½ TL Rosmarin

ZUBEREITUNG:

1. Die gesamten Zutaten in einer Rührschüssel für mindestens 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten – danach bei Raumtemperatur für 1 ½ Stunden abgedeckt ruhen lassen.
2. Im Anschluss den Teig in 12 gleich schwere Portionen teilen und zu langen

Strängen ausrollen – diese um die Äste wickeln und die Enden fest andrücken.

3. Anschließend die Stockbrote für 15–20 Minuten über die Glut halten, bis sie ringsherum goldbraun und knusprig sind.