

STOCKBROT

GOLDBRAUNES STOCKBROT, DER PERFEKTE BEGLEITER AM LAGERFEUER



STÜCK

15 à 100g / 10 à 150g
oder 30 à 50 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

2-5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2-5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

HAUPTTEIG

700 g	Weizenmehl 700 / 550
175 g	Roggenmehl 960 /
175 g	Joghurt
395 g	Wasser
18 g	Salz
18 g	Pflanzenöl
9 g	Aktives Malz
9 g	Backhefe

HAUPTTEIG

Mit Küchenmaschine:

Alle Zutaten, bis auf das Salz in eine Schüssel geben. 10 Minuten langsam mischen, dann das Salz dazu, 2 Minuten schnell kneten, bis der Teig zu einer homogenen Masse wird.

Mit der Hand:

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und für 10-15 Minuten auf einer Tischfläche zu einem glatten Teig auskneten.

AUFARBEITUNG

Der Teig kann grundsätzlich 1-4 Stunden bei Raumtemperatur reifen, man kann ihn schon nach einer Stunde neben das Lagerfeuer stellen und dann innerhalb der nächsten drei Stunden verarbeiten.

BACKEN

Holzstöcke nehmen, an der Spitze mindestens 15 cm entrinden und beölen. Teigstücke abzupfen, vorsichtig zu einem Teigband ziehen (15 - 20 cm lang), um den Stock wickeln und ca. 2-5 Minuten entspannen lassen.

Das Stockbrot etwa 20 cm Abstand über die Glut halten. Immer wieder langsam drehen und warten, bis das Stockbrot goldbraun gebacken ist.

Alternativ: Im Backofen für ca 12-15 Minuten bei 250-280 °C Ober & Unterhitze backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24- 26 °C



Teigruhe mind. 60 Mins



Backtemperatur 250-280 °C



Backdauer 12-15 Mins