



SILVIS STOCKBROT VARIANTEN

VON: SILVIA FINKE

ZUTATEN:

- 500 G MEHL
- 1 WÜRFEL FRISCHE HEFE
- 250 ML LAUWARMES WASSER
- 1,5 TL SALZ
- 1 PRISE ZUCKER
- 3 EL OLIVENÖL

DAS MEHL IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND IN DER MITTE EINE MULDE BILDEN. DIE HEFE IN DIE MULDE KRÜMELN UND DIE PRISE ZUCKER HINZUGEBEN. DANN EINEN SCHUSS VON DEM LAUWARMEN WASSER ZUR HEFE GEBEN UND KURZ WARTEN.

DAS RESTLICHE WASSER, SALZ UND DAS ÖL HINZUGEBEN UND ZU EINEM TEIG VERKNETEN. ANSCHLIESSEND CA. 30 MIN. AN EINEM WARMEN ORT AUFGEHEN LASSEN. (MIT EINEM FEUCHTEM TUCH ABDECKEN!)

DANACH KANN GEBACKEN WERDEN...

DAFÜR EINE TENNISBALLGROSSE MENGE VOM TEIG NEHMEN UND EINE WURST FORMEN. DIESE DANN SPIRALFÖRNIC UM EIN STOCKENDE WICKELN UND IN DREHENDEN BEWEGUNGEN ÜBERS FEUER HALTEN. ES IST FERTIG WENN ES SICH LEICHT VOM STOCK LÖSEN LÄSST. (KLEINER TIPP: NICHT ZU NAH ÜBERS FEUER HALTEN, DAS BROT SOLL JA NICHT SCHWARZ WERDEN)

MEIN PERSÖNLICHER TIPP:

WENN DAS BROT FERTIG IST UND NOCH WARM IST SCHOKOLADENSTÜCKE INS INNERE DRÜCKEN...

ODER WER ES LIEBER HERZHAFT MAG... EINFACH VORM BACKEN SPIRALFÖRNIC BACON UND TEIG ZUSAMMEN UM DEN STOCK WICKELN.