




## Stockbrotteig aus Dinkelmehl



 **Arbeitszeit:** 15 Minuten

 **Koch- & Backzeit:** -

 **Ca. 8**

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 500g Dinkelmehl Type 405
- 250ml lauwarmes Wasser
- 40ml Olivenöl
- 1/2 Würfel frische Hefe/ 1PK Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 1/4 TL Honig

### Zubereitung

Zunächst die Hefe mit dem Honig im lauwarmen Wasser auflösen. Anschließend alle trockenen Zutaten miteinander vermengen, das Hefe-Wasser-Gemisch und Olivenöl hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten.

Danach den Teig für ca. 40 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig auf ca. 1cm dicke um einen sauberen (geschnitzten) Stock wickeln. Den Stock über das Lagerfeuer/Glut halten, bis das Stockbrot goldbraun ist. Klopft man gegen das Stockbrot und es hört sich hohl an, ist es durchgebacken und bereit zum Verzehr!

Guten Appetit!

