

## DAS REZEPT

# Knabberspaß mit Stockbrot

### Sie brauchen für 4 Portionen:

- 400g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 300 ml warme Milch

### So geht's:

Mehl, Hefe und Salz in eine Schüssel geben. Die warme Milch und das Öl dazugeben und mit einem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Den Teig ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Den Teig zu einem langen Strang formen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Der Teig nun spiralförmig um einen sauberen Stock wickeln und in einem Abstand von 20 cm an die Glut halten bis das Stockbrot fertig ist.

