

## 4 Rezepte für STOCKBROT zum Drachenfest!!!

### 1. Stockbrot, gesüßt:

Zutaten:

500 g Mehl

80 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

1 Prise Salz

250 ml Milch (**lauwarm**)

100 g Butter oder Margarine

1 Ei(er)

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig anfertigen. Den Teig 30 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig nochmals durchkneten und in kleine, etwa hühnereigroße Kugeln aufteilen. Aus der Teigkugel einen langen Strang formen und um die Spitze eines Stockes wickeln.

Mit der Hand den Teig nochmals andrücken. Den Stock über die Glut eines Holzfeuers halten und gleichmäßig abbacken.

### 2. Stockbrot mit 400gr. klassisch:

400 g Mehl, Typ 405 (Weizen oder Dinkel)

30 g Hefe oder 1 Tüte Trockenhefe

1 EL Zucker oder Honig/Rübensirup/Ahornsirup

300 ml Wasser oder Milch (warm!!!)

1 TL Salz

2 EL Öl, Olivenöl/Sonnenblumenöl aber auch Butter/Margarine möglich)

Zubereitung:

Mit frischer Hefe: Mehl in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde formen in der die Hefe zerbröseln wird. Das lauwarme Wasser in die Mulde geben und leicht umrühren. Mit einem Tuch abdecken und dann an einem warmen Ort (20 bis 25C) ca. 10 min. gehen lassen.

Oder mit Trockenhefe (schnelle Variante) : Mehl, Zucker und Trockenhefe in eine Schüssel geben.

Das Salz dazugeben, alles mit dem Wasser vermischen und zu einem Teig kneten. Danach den Teig in der Schüssel ca. 15min. an einem warmen Ort (19- 25C) gehen lassen und nochmals kurz durchkneten.

Sollte der Teig dennoch zu weich sein, kann man unter Kneten solange Mehl dazugeben werden, bis er fest genug ist.

In die Teigschüssel eine halbe Hand voll Mehl verteilen und eine ausreichende Menge an Teig herausrupfen und diese wieder in die Schüssel legen und unter mehrfachem Wenden rundum mit Mehl bestäuben, bis die Teigkugel nicht mehr an den Händen klebt (Hände vorher mit Öl einreiben und mit Mehl bestäuben)

### 3. Stockbrot, Variante 3

500g Mehl, 1EL Zucker, 1 Würfel Hefe, etwas Salz 250 ml Wasser und ca. 50 ml Öl oder etwas Butter.

Gut gehen lassen!

### 4. Stockbrot, Variante 4

Hier noch ein ganz einfaches mit Backpulver:

500 g Mehl mit 1 Päckchen Backpulver, 1/2 TL Salz und ca. 50 - 60 g Butter oder Margarine zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Dann ca. 150 ml Milch zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Entweder den Teig dann zu langen, dünnen Schnüren rollen und um die Zweige drehen oder, Stock in der Mitte, daran festkneten!