



Rezept für Stockbrot

(zur Verfügung gestellt vom Landesinnungsverband
für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V.)

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl Typ 550 oder 405
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 10 g Salz
- 270 g Vollmilch (kalt)
- 8 g Trockenhefe

Zubereitung:

1. Milch, Hefe, Zucker und Salz zusammen verrühren.
2. Mehl und Butter zugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Nach dem Kneten den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Wickeln Sie den Stockbrotteig so um einen Ast, dass die Spitze mit Teig bedeckt ist.
5. Ast mit etwas Abstand über die Glut halten und regelmäßig drehen, bis das Stockbrot goldbraun ist.

Viel Spaß und guten Appetit!