

Prinz-Eugen-Straße 2  
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaukreis.de  
www.EZ-Ortenau.de



## Stockbrot/ Fladenbrot

| Zutaten:   | Zubereitung:  |
|--|---|
| 500 g Mehl T1050<br>280 ml Handwarmes Wasser<br>1 Würfel frische Hefe<br>1 TL Salz<br>50 ml Öl   | In die Schüssel der Küchenmaschine geben und gründlich kneten, bis sich alle Zutaten verbunden haben und der Schüsselrand sauber ist. |
| Den Teig mit einem sauberen Geschirrtuch zudecken oder in eine Plastikdose packen und ca. <b>20 Minuten</b> gehen lassen.  |   |
| Den Teig in gleichgroße Stücke teilen, zu langen Schlangen ziehen und um einen geeigneten Stock wickeln. Anschließend über dem Feuer gar werden lassen.                        |   |
| Das Brot kann auch zu Fladen oder Stangen geformt, mit wenig Kräuteröl bestrichen im Backofen bei <b>180 Grad 20 Minuten</b> gebacken werden.<br>Es schmeckt frisch am besten! |   |

