

# » STOCKBROT SELBER MACHEN

**A&J**  
**HOLZ**  
**ZENTRUM**

**HAMBURGS**  
GRÖSSTES HOLZZENTRUM

## **Zutaten:**

500 g Mehl, 1 Würfel Hefe,  
8 EL Olivenöl, 1 TL Salz,  
125 ml lauwarmes Wasser, 2 TL Zucker

## **Zubereitung:**

Das Mehl in eine Schüssel geben, mittig eine Mulde eindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker hinzugeben und mit dem lauwarmen Wasser zu einem Vorteig vermischen. Teig bei Zimmertemperatur zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Anschließend Salz und Olivenöl zum Teig zugeben und gut verkneten. Teig dann erneut ca. 1 Std. gehen lassen. Nochmals gut durchkneten und dann aus dem Teig kleine Stücke machen und diese spiralförmig um einen angespitzten Stock wickeln. Das Brot über dem offenem Feuer in Ihrer Feuerschale schön goldbraun grillen.

Guten Appetit und viel Freude  
wünscht Ihnen

*Ihr A&J Team*

