

# Stockbrot im Backofen

Zutaten für 4-5 Stockbrote

- 200g Mehl
- halbes Päckchen Trockenhefe
- 4 Teelöffel Olivenöl oder ein Kleks Magerine
- 1 Teelöffel Salz
- eine Prise Zucker
- 100ml lauwarmes Wasser



Vermischt alle Zutaten in einer Schüssel und knetet alles zu einem gleichmäßigen Teig. Entweder ihr benutzt dafür ein Rührgerät/ eine Küchenmaschine mit Knethaken oder ihr knetet mit den eigenen Händen. Falls der Teig noch klebrig ist, fügt noch etwas Mehl dazu.

Dann deckt ihr die Schüssel mit einem sauberen Geschirrhandtuch ab und stellt den Teig für mindestens 45 Minuten an einen warmen Ort. Der Teig geht auf und wird ca. doppelt so groß.

In der Wartezeit könnt ihr die Stöcke sammeln. Ca. 30 cm lang und die Rinde wegschnitzen. Oder ihr nehmt Kochlöffel aus Holz. ( kein Plastik, das schmilzt im Ofen!)

Nun den Teig in 4-5 Portionen teilen, jede Portion zu einer Schlange rollen und um einen Stock wickeln. Alle umwickelten Stöcke auf ein Ofenblech mit Backpapier legen.

Der Backofen muss auf 220 Grad vorgeheizt werden, dann werden die Stockbrote für 15 Minuten gebacken, bis sie goldbraun sind. Achtung, der Ofen ist schon heiß!

Guten Appetit!