

Rezept Stockbrotteig:

Zutaten:

1 kg
Mehl
1 Hefewürfel o. 2 Päckchen Trockenhefe
500 ml warmes Wasser
2 geh. TL Salz
2 EL Öl

Zubereitung:

Hefewürfel in etwas Wasser auflösen/ bei
Trockenhefe nicht erforderlich.

Mehl, Hefe und Wasser vermengen, dann
Salz und Öl hinzufügen.

Alle Zutaten kräftig und lange kneten.

Teig ca. 30 min gehen lassen.

Viel Spaß und gutes Gelingen