

Rezept für ein klassisches Stockbrot mit Hefeteig

Zutaten

- 300 g Dinkelmehl (Type 1050)
- 100 g Weizenmehl
- ½ Päckchen frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 200 ml Sahne
- 20 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker



Zubereitung

1. Wasser und Sahne erhitzen, bis sie lauwarm sind.
2. Frische Hefe: Hefe in die Wasser-Sahne-Mischung bröseln und rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Trockenhefe: Die Hefe einfach unter die Mehlmischung geben.
3. Die beiden Sorten Mehl miteinander vermengen.
4. Alle weiteren Zutaten mit der Wasser-Sahne-Hefe-Mischung vermischen und mindestens fünf Minuten durchkneten, bis ein weicher, glatter Teig entsteht.
5. Den Teig befeuchten, in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken.
6. Den Teig im Kühlschrank sechs Stunden ruhen lassen.
7. Im Anschluss den Teig nochmals durchkneten und eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
8. Auf vorbereitete Stöcke dünn aufdrehen, sodass kein Holz mehr zu sehen ist. Mit etwa 20 Zentimetern Abstand zur Glut für ungefähr 15 Minuten backen und dabei immer wieder drehen.