



Stockbrot mit Garnelen

 Leicht  1 std  15 min  4 Personen

Zutaten

Zutaten für 8 Stockbrote:

- 200 g Rauchgarnelen
Art.-Nr. 81686 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 8 Weidenruten
- Für den Stockbrotteig:
- 500 g Weizenmehl (Typ 405)
- Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 rote Zwiebel

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für den Stockbrotteig Weizenmehl mit einem Teelöffel Salz, Hefe, lauwarmen Wasser, Honig und Olivenöl vermischen. Mit den Knethaken des Rührgerätes gut verkneten. Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem sauberen Tuch bedecken und für 30 Minuten an einem warmen Ort (z.B. Ofen auf 40°C geheizt) für 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 02

Geräucherte Garnelen grob hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Zwiebel würfeln. Ein Ende der Weidenruten mit dem Messer entrinden und wässern.

Schritt 03

Nach Ablauf der Gehzeit Garnelen, Schnittlauchröllchen und Zwiebelwürfel unter den Teig kneten. Teig noch einmal für 15 weitere Minuten abgedeckt und warm gehen lassen.

Schritt 04

Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen und mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 40 cm langen Teigrollen formen. Rollen plattdrücken, um die geschälten Weidenruten wickeln und andrücken.

Schritt 05

Stockbrote unter ständigem Drehen für etwa 15 Minuten am offenen Feuer oder über dem Grill rösten bis es schön braun und knusprig ist.

Tipps & Tricks

Wenn es mal schnell gehen soll, einen fertigen Bretzelteig verwenden.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür