

Stockbrot

Zutaten

Poolish (Vorteig)	
125 g	Dinkelmehl Typ 630
125 g	Wasser
2 g	Hefe

Hauptteig	
252 g	Poolish
125 g	Khorasanweizen Vollkornmehl „extrafein“
6 g	Salz
30g	Lievito Madre aus dem Kühlschrank optional 1 EL Essig
18g	Öl (2EL)
1 TL	mediterrane Kräuter
1	Haselnuss-Stock pro Person (der Stock sollte mindestens daumendick sein und kann ggf. mit etwas Alufolie umwickelt werden)



Zubereitung

- Für den Poolish Wasser, Mehl und Hefe glatt rühren. **2 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Khorasan Vollkornmehl, Salz und Lievito Madre zum Poolish geben und **5 Minuten** langsam kneten.
- Öl und Kräuter hinzufügen und weitere **3 Minuten** unterkneten.
- Den Teig in eine geölte Schüssel geben und von allen Seiten zur gegenüberliegenden Seite ziehen und darüberfalten.
- **1 Stunde** bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Nach jeweils **30 Minuten** den Teig nochmals dehnen und falten.
- Schüssel abdecken und für **12-24 Stunden** in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig aus der Kühlung holen und in 50g-schwere Stücke teilen.

- Jedes Teigstück nochmals kneten, auf ein bemehltes Brett legen und mit einem Tuch abdecken.
- Die Teigstücke zwischen den Händen zu langen Strängen rollen und mit Spannung um das Ende des Haselnussstocks wickeln.
- Falls der Teig klebt, die Hände mit etwas Öl einreiben.
- Den aufgewickelten Teig in der Nähe des Feuers noch etwas aufgehen lassen.
- Über dem Feuer backen

Tipp - Scharf

anstelle der mediterranen Kräuter kannst du auch Chiliflocken mit in den Teig geben. Das Stockbrot bekommt so eine interessante, pikante Note

Tipp - Zeitplanung

Den Teig für das Stockbrot stellst du idealerweise schon am Vortag her und lagerst ihn für 12-24 im Kühlschrank.

Wenn es schneller gehen muss, kannst du ihn auch für 2-3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen