



**LECKER**   
**WEIHNACHTEN**

## **Festliche Gerichte von Björn Freitag und Hannes Weber**

### **Rezepte zur Folge 1**

Alle Zutaten sind für 4 Personen berechnet!

#### **Stockbrot (Rezept von Hannes Weber)**

##### **Zutaten:**

500 g	Weizenmehl Type 550
10 g	Hefe
10 g	Butter
10 g	Meersalz oder Salz
5 g	Backmalz/ Honig
300 g	kaltes Wasser
etwas	Olivenöl
etwas	Meersalz

##### **Zubereitung:**

Weizenmehl, Hefe, Butter, Salz, Backmalz und Wasser in die Teigmaschine geben und ca. 10 Minuten langsam und dann ca. 4 Minuten schnell kneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst (oder alles von Hand kneten).

Den Teig abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen. Dann aus dem Teig Stücke von ca. 80 g abtrennen, diese auf ein leicht geöltes Blech legen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Die gereiften Teigstücke mit einem Rollholz zu langen flachen Teigstücken ausrollen. Die Teigstücke um Grillholzstücke, die vorab mit Alufolie umwickelt wurden, legen (damit sie sich später gut abziehen lassen).

Über einem Grillfeuer im Freien die Brote unter ständigem Wenden backen, bis sie eine schöne Farbe haben. Die gebackenen Stockbrote vom Stock abziehen, mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz bestreuen und genießen.