

Stockbrotteig / Knüppelteig

Dieser Hefeteig ist sowohl für **Stockbrot**, als auch für Pizza oder Brot/Brötchen geeignet.

Sie benötigen für 4 Personen oder 2 hungrigen Personen:

400g Weizenmehl Typ 405 (aber auch Dinkelmehl geeignet oder andere Mehlmischungen)

30g Presshefe oder 1 Tüte Trockenhefe

1 Eßlöffel Zucker (oder Honig/Rübensirup/Ahornsirup)

300 ml Wasser/ Milch (warm!!!)

1½ Teelöffel Salz

2 Eßlöffel Öl (Olivenöl/Sonnenblumenöl aber auch Butter/Margarine möglich)

Zubereitung:

1. mit Presshefe: Mehl in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde formen in der die Presshefe zerbröselt wird. Das lauwarme Wasser in die Mulde geben und leicht umrühren. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort (18° bis 25°C) ca. 10 min. gehen lassen.

Öder mit Trockenhefe (schnelle Variante): Mehl, Zucker und Trockenhefe in eine Schüssel geben.

1. Das Salz u. Öl (evtl. 1 Eßlöffel Essig; ist Geschmackssache) dazugeben und alles mit dem Wasser vermischen und zu einem Teig kneten.
2. Danach den Teig in der Schüssel ca. 15min. an einem warmen Ort (18°- 25°C) gehen lassen und nochmals kurz durchkneten.

zur Verwendung als Stockbrotteig:

3. Mit der angegebenen Wassermenge hat der Teig die Festigkeit wie sie für das Backen mit dem Stockgrill erforderlich ist. Sollte der Teig dennoch zu weich sein, kann unter kneten solange Mehl dazugegeben werden, bis er fest genug ist.
4. In die Teigschüssel eine halbe Hand voll Mehl verteilen und eine ausreichende Menge an Teig herauszupfen und diese wieder in die Schüssel legen und unter mehrfachem Wenden rundum mit Mehl bestäuben, bis die Teigkugel nicht mehr an den Händen klebt (Hände vorher mit Öl einreiben und mit Mehl bestäuben)
5. Den Teig nun durch kneten und ziehen auf die Länge der Wendel bringen und in diese der Länge nach einkneten. Wer es etwas eleganter mag, kann diese auch mit dem Verlauf der Wendel einlegen (siehe Abbildung). Das Ergebnis sollte so aussehen, dass der Teig vollständig in der Wendel liegt und am Ende kein Teig rausragt. .
6. Den Stockgrill nun über die Glut/Flammen halten (20-40cm Abstand) je nach Intensität und gelegentlich drehen. Die Backzeit beträgt ca. 10- 15 Minuten, je nach Feuerstelle und Halteposition. Grundsätzlich gilt, je schonender der Teig abgebacken wird, desto besser geht der Teig auf und weniger verbrannte Stellen sind vorhanden.
7. Ist der Teig abgebacken, das Brot mit einem doppelt gelegtem Tuch/Serviette halten und die Wendel herausdrehen (Prinzip Korkenzieher) indem der Stock gedreht wird. **ACHTUNG!!! Die Metallwendel ist heiß und kann zu Verbrennungen führen.**



WWW.STOCKBROT.COM



Um Diese zu vermeiden, den Grillstock kurz abkühlen oder von einer Erwachsenen Person herausdrehen lassen.

8. Wird der Teig während des Stockbrotbackens warm gehalten (15°C –25°C), geht er sehr gut auf und bringt somit sein volles Volumen.

Stockbrotteig mit Käse

Eine sehr leckere Abwandlung des normalen Stockbrotteiges ist die Variante mit Käse.

Zutaten:

1. 400g Stockbrotteig wie oben beschrieben.
2. 100-150g gewürfelter oder grob geraspelter Käse (z. B. Gouda)

Zubereitung:

Käse dem Teig zugeben und mit den Händen (Hände mit Öl einreiben u. Mehl bestäuben) gut durchkneten bis der Käse gleichmäßig im Teig verteilt ist. Das Verkneten mit den Händen ist hier besser, da der Käse sich ansonsten im Teig auflöst. Den Teig nun an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Käseteig nun wie ab Punkt 4. (siehe oben) beschrieben in die Wendel einkneten.

Stockbrotteig mit Schinkenspeck

Eine sehr deftige Abwandlung des normalen Stockbrotteiges ist die Variante mit Schinkenspeck..

Zutaten:

3. 400g Stockbrotteig wie oben beschrieben.
4. 100-150g gewürfelter Schinkenspeck angebraten in der Pfanne. Mögliche Abwandlungen sind hier auch Salami/Cabanossi oder sonstige Zutaten. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien lauf.

Zubereitung:

Angebratener Schinkenspeck mit dem ausgelassenen Fett dem Teig zugeben und mit den Händen (oder Mixer/Hände mit Öl einreiben u. Mehl bestäuben) gut durchkneten bis die Zutaten gleichmäßig im Teig verteilt ist. Den Teig nun an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Den Teig nun wie ab Punkt 4. (siehe oben) beschrieben in die Wendel einkneten.

Stockbrotteig mit Rosinen

Eine süßliche Variante des Stockbrotteiges ist die mit Rosinen.

Zutaten:

400g Weizenmehl Typ 405 (aber auch Dinkelmehl geeignet oder andere Mehlmischungen)

30g Presshefe oder 1 Tüte Trockenhefe

2 Eßlöffel Zucker (oder Honig/Rübensirup/Ahornsirup)

300 ml Milch (warm!!!)

½ Teelöffel Salz

2 Eßlöffel Butter/Margarine

150g Rosinen

Zubereitung: Rosinen am besten in Wasser 30min einweichen, abtropfen lassen und dem angerührten Teig (Zubereitung wie Grundrezept siehe oben) mit den Händen unterkneten.

Den Teig nun wie ab Punkt 4. (siehe oben) beschrieben in die Wendel einkneten.

Stockbrotteig mit Kräutern

Zutaten:

400g Stockbrotteig wie oben beschrieben

Kräuter der Provence oder selbst mischen aus Thymian, Basilikum, Oregano u.

Zubereitung:

Kräuter unter den Teig kneten, fertig.

Den Teig nun wie ab Punkt 4. (siehe oben) beschrieben in die Wendel einkneten.

Stockbrotteig mit Knoblauch

Zutaten:

400g Stockbrotteig wie oben beschrieben

5 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Knoblauch mit dem Messer in feine Würfel schneiden in eine Pfanne geben und mit 2-3 Eßlöffel Oel hellbraun braten. Abkühlen lassen bis Masse warm ist und mit dem Fett in die Teigschüssel geben und einkneten.

Den Teig nun wie ab Punkt 4. (siehe oben) beschrieben in die Wendel einkneten.

Stockbrot ohne Hefe

Eine weitere Variante ist das Stockbrot ohne Hefe und wird gern von den Köchen verwendet, denen Hefeteig ein graus ist was aufgehen des Hefeteiges anbetrifft. Ansonsten ist dieses Rezept Geschmackssache, da der Teig nicht ganz so locker wird und geschmacklich keinen Hefeteig schlagen kann. Er hat jedoch den Vorteil, das er gerade angerührt, gleich verwendet werden kann und auch immer gelingt. Also, der Vollständigkeit halber:

Zutaten:

400g Weizenmehl Typ 405 (aber auch Dinkelmehl geeignet oder andere Mehlmischungen)

1 Päckchen Backpulver

1 Eßlöffel Zucker (oder Honig/Rübensirup/Ahornsirup)

300 ml Wasser/ Milch (warm!!!)

1½ Teelöffel Salz

2 Eßlöffel Öl (Olivenöl/Sonnenblumenöl aber auch Butter/Margarine möglich)

Zubereitung:

Zutaten in einer Schüssel geben, Backpulver (einsieben) zugeben, vermischen und mit Wasser zu einem Teig kneten.

Den Teig nun wie ab Punkt 4. (siehe oben) beschrieben in die Wendel einkneten.

Stockbrotteig unterwegs:

wenn die Hefe oder sonstige Zutaten fehlen, auch Brot nach Pfadfinderart genannt

Zutaten:

400 Gramm Mehl

1 Packung (2 Teelöffel) Backpulver, ersatzweise Natron ODER

2 Teelöffel Pottasche vom Lagerfeuer (am besten Asche von Hartholz)

wenn vorhanden 1½ Teelöffel Salz

wenn vorhanden 2 Eßlöffel Öl (Olivenöl/Sonnenblumenöl aber auch Butter/Margarine möglich)

300 ml Flüssigkeit Wasser/ Milch/Wein/Bier/Mineralwasser/Saft

Zubereitung: Zutaten in einem Gefäß geben und gut durchkneten. Bewährt hat sich auch die Plastiktüte in der die Zutaten gegeben, verschnürt und kräftig durchgewalkt werden.



Beigaben zum Stockbrot, die sich bewährt haben:

Zum Stockbrot passen Butter, Marmelade, Kräuterbutter, Erdnussbutter

Ein Gaumenschmaus ist jedoch die Knoblauchsoße, die für empfindliche Nasen auch sehr gut ohne Knoblauch schmeckt.

Knoblauchsoße:

Zutaten:

500g Joghurt (Natur)

1 Becher Schmand (250ml)

6 Eßlöffel Mayonaise

Saft einer mittelgroßen Zitrone

1 Teelöffel Salz

2 Eßlöffel süßer Senf

0 bis 4 Knoblauchzehen.(je nach Geschmacksnerv)

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel geben, die Knoblauchzehen mit Hilfe einer Knoblauchpresse zerkleinern.. Gut rühren und evtl. Schnittlauch zugeben und fertig ist die Soße.

Weitere Variationen die als Anregung dienen sollen:

Mehlzutaten:

Unter den Mehlen gibt es verschiedene Typen 405 (helles Mehl) bis 1050 (dunkles Mehl), die den Mineral- u. Vitamingehalt angeben. Je höher der Typenwert, desto mehr Inhaltsstoffe. Das lockerste Brot erzielt man mit dem helleren Mehl, aber auch mit dem dunkleren Mehl oder Vollkornmehl lassen sich gute Backergebnisse erzielen.

Anstatt des bewährten Weizenmehls kann auch Dinkelmehl als Mischung (50%/50%) verwendet werden, oder voll durch Dinkelmehl ersetzt werden.

Vorsicht geboten ist bei der Verwendung von Roggenmehl, dieses Mehl hat sich beim Sauerteigrezept bewährt und sollte auch nur hier Verwendung finden. Ansonsten ist eine Mischung (50%/50%) mit Weizenmehl möglich. Dem Teig muß dann mehr Flüssigkeit zugegeben werden, da das Roggenmehl viel Flüssigkeit aufnimmt.

Weitere mögliche Mehlmischungen sind Weizenmehl mit Haferflocken/Hirse/Grünkern/Buchweizen (max. 100g starker Eigengeschmack)

Statt Wasser/ Milch kann auch Buttermilch, Joghurt, Wein, Bier, Mineralwasser, Saft oder sonstige Flüssigkeiten zugegeben werden. Garantie für guten Geschmack und Gelingen kann nicht gegeben werden. Der Kreativität sollten aber hier keine Grenzen gesetzt werden.

Backtriebmittel: Am besten geeignet für Stockbrot ist Hefe als Triebmittel. Aber auch Backpulver, Hirschhornsalz, Pottasche, Sauerteig können verwendet werden.

Weitere Zutaten die dem Teig zugemischt werden können: Zwiebeln (gegart), Röstzwiebeln, Oliven klein geschnitten, angebratene Fleischwürfel, Nüsse, Kümmel, Schokoraspe, Apfelstücke (angegart)_mit Zimt