Schlangenbrot-Stockbrot-Stengerlbrot

Foto und Rezept von Sandra Seiler

Zutaten:
400 Gramm Mehl (200g 405er und 200g 1150ger)
1 Pack Trockenhefe (geht auch frische)
ca 1TL Salz
1 EL Zucker
ca. 2 EL Öl
200 ml Wasser
dann nach Belieben Kräuter (hab ita-Kräuter genommen)

Zubereitung:
Alle Zutaten in die Schüssel füllen und mit dem Knethaken verrühren.
Den fertigen Teig ca. 30 min gehen lassen.

Aus dem Teig 5 “Schlangen / Würste” formen um das Holz wickeln
Meine Stöcke waren 33cm langund ca 8mm dick.

Backzeit ca. 20 min (hab auf dem Gasgrill und Backofen gemacht, ging beides).

Original hält man es über das Lagerfeuer