

Stockbrot

Zubereitet mit: Knorr

ca. 105 min | einfach

Zutaten

für 8 Stück

- 400 g Weizen Mehl Type 550
- 100 g Vollkorn Dinkel Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 3 TL Knorr Bio Gemüse Bouillon Glas 5,5 L
- 1 TL Zucker
- 7 EL Olivenöl
- 1 Zweig frischer Rosmarin (ersatzweise 2 TL getrockneter Rosmarin)
- 3 Knoblauchzehen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1427 kJ
Energie (Kilokalorien):	341 kcal
Fett:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,9 g
Kohlenhydrate:	47 g
davon Zucker:	1,5 g
Ballaststoffe:	2,8 g
Eiweiß:	7 g
Salz:	0,54 g

Zubereitung

1. Für den Stockbrot Hefeteig Mehl, Hefe, Knorr Bio Gemüse Bouillon, Zucker, 3 EL Olivenöl und 250 ml lauwarmes Wasser in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig zugedeckt mind. 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Für das Rosmarin-Knoblauch-Öl Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und hacken. Knoblauch schälen und hacken. Beides mit 4 EL Olivenöl verrühren.

3. Teig noch einmal mit den Händen durchkneten und in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen und noch einmal gehen lassen.

4. Inzwischen die Äste vorbereiten, diese an der Astspitze abschälen, auf die der Teig gewickelt wird. Teigportionen nun zu einer Schlange formen und von der Spitze aus um den Ast herumwickeln.

5. Stockbrot über der Glut backen, niemals über der direkten Flamme, sonst würde es ganz schnell verkohlen. Dabei den Ast mit ca. 20 cm Abstand über die Glut halten und langsam drehen, bis das Stockbrot rundherum goldbraun gebacken ist. Das dauert 10-15 Minuten.

6. Stockbrot nach Belieben mit Rosmarin-Knoblauch-Öl bestreichen und genießen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min Backzeit: 15 min Gehzeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen