

Stockbrotteig-Rätsel

1. Nehmt 400g *1. Könige 5,2* und mischt es mit 1 Päckchen *Hefe* und 1/2 TL *Matthäus 5,13*, 1 EL *Zucker*.
2. Dann gebt ihr 300 ml lauwarme *1. Korinther 3,2* und 3 EL *1. Samuel 16,13* dazu.
3. Alle Zutaten kneten, bis Ihr einen glatten Teig habt, der sich leicht von der Schüssel löst.
4. Teig in einer zugedeckten Schüssel an einem warmen Ort mindestens *Richter 10,4* Minuten lang gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
5. Teig in 8 Portionen teilen, die Einzelportionen zu einem Ball kneten und noch einmal zugedeckt gehen lassen.
6. Zum Grillen eine Teigportion zu einer langen Wurst formen und um eine abgeschälte Astspitze oder einen Kochlöffel wickeln.
7. Und dann entweder über einem Lagerfeuer grillen oder auf den Grill legen oder im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 12-15 Minuten backen.