

Stockbrot-Teig (10 Stück)

Zutaten

- 400g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 300ml warme Milch
- ½ TL Salz
- 2 EL Öl

Zubereitung

- Mehl, Trockenhefe, Milch, Salz und Öl vermengen
- Teig mit Knethaken glattrühren
- Für 15 Minuten gehen lassen
- In 10 kleine Portionen teilen
- Kann gewürzt werden mit: Oregano, Pizzagewürz, Käse, Schinken, Salami, Rosmarin, Pinienkerne, getrockneten Tomaten usw.

Ca. 10 Minuten über das offene Feuer halten