

Adi Bittermann · Franz Größing Jürgen Kernegger · Leo Gradl

Professional

Stockbrot mit Speck und Knoblauch

Griß di Rezepte

Brot&Gebäck

Grillen

Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Alle Zutaten für den Teig auf Zimmertemperatur bringen. Mehl, Hefe, Honig, Olivenöl und Salz in eine Rührschüssel geben. Das lauwarme Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. 2–3 Kugeln formen und in einer bemehlten Form abgedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, ruhen lassen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten.

Nochmals ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Teig flach ausrollen und der Länge nach in Streifen schneiden. Dünn mit den Speckscheiben belegen und eng um Grillspieße wickeln. Leicht mit Knoblauchöl bestreichen, mit Chilisalz, und Rosmarin bestreuen und über mittlerer direkter Hitze auf dem Grill oder über der Glut rundherum knusprig grillen.



Zutaten

FÜR DEN TEIG:

500 g Mehl, plus Mehl zum Arbeiten,

1 Pkg. Trockenhefe

10 g Honig

50 ml Olivenöl

Salz

300 ml lauwarmes Wasser

AUSSERDEM:

8 Speckscheiben

1 EL Knoblauchöl

Chilisalz aus der Mühle

gehackte Nadeln von 1
Rosmarinzweig