Tomaten Feta Stockbrot

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Ruhezeit: 1,5 Stunden

Zutaten für den Grundteig:
500 g Mehl
270 ml Wasser
20 ml Olivenöl
15 g frische Hefe
18 g Salz

Für den Tomaten-Teig:
4 getrocknete Tomaten
1 EL Tomatenmark

Für den Feta-Teig:
1 kleine Knoblauchknolle
etwas Öl
50 g ANDECHSER NATUR Bio-Feta
1 EL gemischte Kräuter

So geht's

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig kneten (ca. 10-15 Minuten) und abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen Knoblauch schälen und ca. 20 Minuten in heißem Öl bei niedriger Hitze goldbraun rösten. Danach abtropfen lassen, abkühlen und fein hacken.

Feta zerbröseln, getrocknete Tomaten klein schneiden. Den Teig halbieren. Eine Hälfte ausrollen, mit Feta, Knoblauch und Kräutern bestreuen, zusammenklappen und gut durchkneten, bis alles verteilt ist.

In 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen und mit Abstand in eine bemehlte Box legen.

Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren, diesmal mit Tomatenmark und getrockneten Tomaten. Wieder 8 Kugeln formen.

Teigkugeln abgedeckt 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, danach bis zu 4 Stunden kühl stellen. Erst kurz vor dem Grillen herausnehmen.

Fürs Backen Stöcke vorbereiten (Rinde am Ende ca. 20 cm entfernen). Zwei Teigkugeln zu je ca. 30 cm langen Strängen rollen, ineinander drehen und um den Stock wickeln.

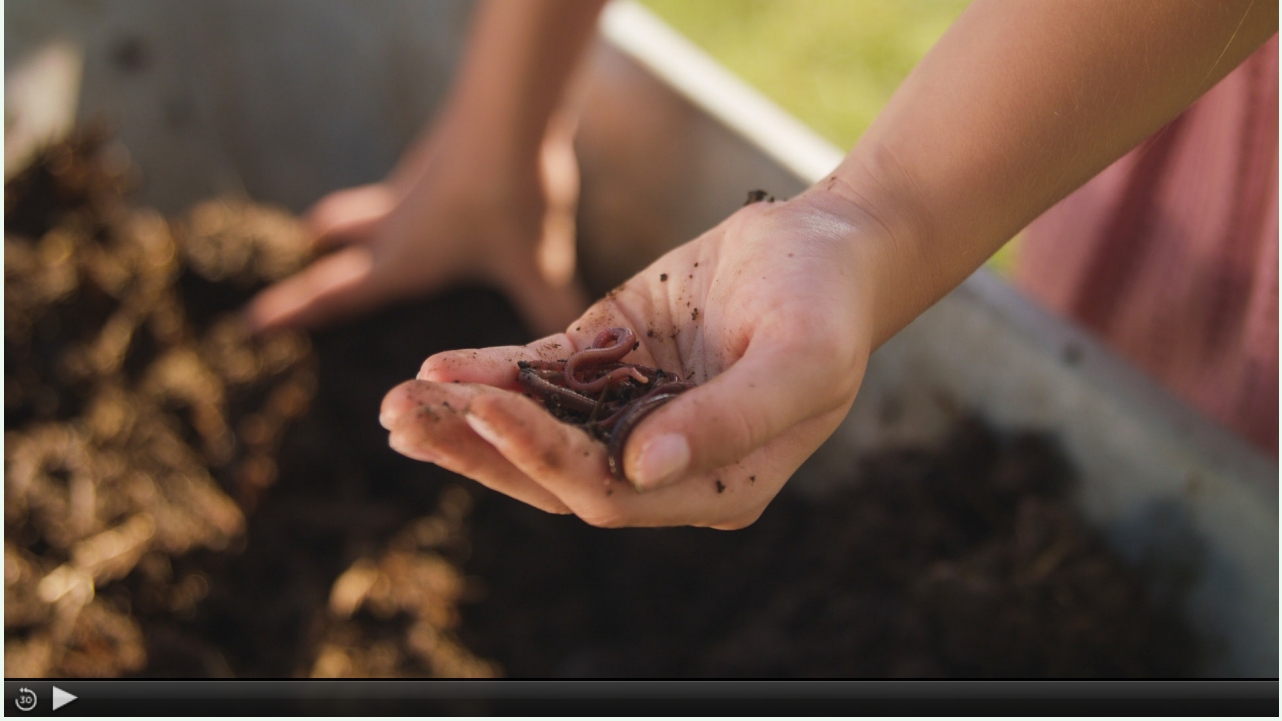
Über heißer Glut (nicht über der Flamme) ca. 10-15 Minuten drehen, bis das Brot goldbraun ist.

Es kann auch die Glut in einem Holzkohlegrill verwendet werden. Es ist also keine Feuerschale, bzw. kein Lagerfeuer nötig.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?