

Bremers mediterranes Stockbrot

Zutaten:

500 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
40 g	frische Hefe (oder 1 Pk. Trockenhefe)
300 ml	lauwarmes Wasser
4 EL	Olivenhöl
1 TL	Oregano
1 TL	Thymian
100 g	getrocknete Tomaten (gewürfelt)

Zubereitung

1. Mehl in eine große Schüssel sieben und mit Salz vermengen
2. Hefe in lauwarmem Wasser unter Rühren auflösen (bei der Verwendung von Trockenhefe, können die Zutaten direkt verknetet werden)
3. Aufgelöste Hefe mit Öl zum Teig geben, gründlich verkneten und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen
4. Kräuter und Tomaten unter den Teig kneten und nochmals 15-20 Minuten gehen lassen

Bremers Tipp

Wenn keine Hefe im Haus ist, einfach 800g Mehl, 2TL Salz, 4TL Backpulver, 100g Fett (Öl, Margarine oder Butter) und 440ml Milch miteinander verkneten, kurz ruhen lassen - fertig.





**Eigene Schweine
Eigene Schlachtung
Eigene Herstellung**

Mail: info@landschlachtereie-bremer.de
www.landschlachtereie-bremer.de



@LandschlachtereieBremer

