

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Stockbrot

Koch: Wolfgang Mahn

Zutaten

- 2 Becher Universalmehl
- 1,5 Becher Dinkelmehl
- 2 KL Salz
- 3 KL Germ (in lauwarmem Wasser aufgelöst)

Zubereitung

1. Alles gut vermengen, durchkneten und gehen lassen. Auf bemehlter Fläche flach drücken, in Streifen schneiden und um eine frisch geschnittene Haselnussstade drehen. Über der Flamme knusprig werden lassen.