



Lagerfüche, Ritter der Martrainer Tafelrunde

Stocfbrot

Das ist der klassische Teig:

400 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe

2 TL Salz

½ TL Zucker

3 EL Olivenöl oder Rapsöl

230 ml lauwarmes Wasser

Der süße Teig:

300 g Mehl

1 Pck.

Trockenhefe

eine Prise Salz

2 EL Honig

2 EL Rapsöl

200 ml lauwarme Milch

2 EL Joghurt

100g gehackte Mandeln

Der herzhaftte Teig:

400 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe

2 TL Salz und etwas Pfeffer



Lagerfüche, Ritter der Martrainer Tafelrunde

Etwas Zucker

3 EL Olivenöl oder Rapsöl

250 ml

lauwarmes Wasser

100 g geriebener Gouda

75 g gewürfelter geräucherter Schinken.

Zubereitung:

Wie beim klassischen Hefeteig, mind. 30 Min am warmen Ort, zugedeckt gehen lassen, dann Fladen formen und auf einem Blech oder in der Pfanne ausbacken, ggf. leicht fetten.

Die Klopfprobe zeigt an, ob es bereits gut ist. Hitze nicht zu hoch!

Die herzhaften haben uns am besten geschmeckt, gut vorzubereiten und immer wieder bei den Kindern (und nicht nur) begehrt.

Fertig. Guten Appetit!