



Tilsiter-Stockbrot mit getrockneten Tomaten und Oliven.

Für 10-12 Portionen
Zeit: 20-25 Minuten

Zutaten:

500 g Weissmehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL getrocknete Kräuter
3 Scheiben Tilsiter
1 Knoblauchzehe
40 g grüne Oliven, entsteint
60 g getrocknete Tomaten
20 ml Olivenöl
250 ml warmes Wasser

Zubereitung:

- Mehl, Trockenhefe, Salz, Zucker und getrocknete Kräuter in eine Schüssel geben.
- Knoblauchzehe schälen. Zusammen mit den getrockneten Tomaten, Oliven und den Tilsiter-Scheiben in feine Würfel schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.
- Olivenöl und warmes Wasser beifügen, mit Hilfe eines Knethakens in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig in der Schüssel mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen. Alternativ Hefeteig in einen grossen Zip-Beutel geben und nicht vollständig verschliessen. So kann der Teig auf dem Wanderweg zur Feuerstelle prima aufgehen.
- Den Teig nun in gleichgrosse Stücke teilen und zu circa 20 cm langen Teigsträngen formen. Diese auf einen geeigneten Holzstock wickeln und über dem offenen Feuer vorsichtig garen.

Tipp:

Die Teigstränge zusätzlich mit in Streifen geschnittenen Tilsiter Scheiben füllen, so kann der geschmolzene Käse am Ende super aus dem knusprigen Stockbrot herausquellen.