



Tiroler Speck-Stockbrot

Zutaten Für 6 Personen:

400 g	Mehl	12 Scheiben	Tiroler Speck (oder Schinken nach Wahl)
1 Pck.	Trockenhefe		Zwiebeln
2 TL	Salz		Rosmarin
½ TL	Zucker		
3 EL	Olivenöl		
230 ml	lauwarmes Wasser		



So geht's:

Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Olivenöl, lauwarmes Wasser in die Schüssel zur Mehlmischung geben und alles zu einem Teig verarbeiten. Abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

6 Teigstränge rollen und flach drücken oder ausrollen. Mit Tiroler Speck, Zwiebeln und Rosmarin belegen und um die Spitzen der Petromax Stockbrot-Spieße wickeln. Nun drehend über dem Feuer garen und gemütlich genießen.

Für das Pizza-Stockbrot oder Brot

Zutaten Für 6 Personen:

400 g	Mehl	4 TL	getrockneter Thymian
1 Pck.	Trockenhefe	4 TL	getrockneter Oregano
2 TL	Salz	100 g	Salami / Schinken
½ TL	Zucker	100 g	Käse
3 EL	Olivenöl	2	Tomaten
230 ml	lauwarmes Wasser	1	Knoblauchzehe

So geht's:

Salami, Käse, Tomaten, Knoblauch würfeln. Teig wie oben beschrieben herstellen. Übrige Zutaten dazu geben und durchkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Für die Backofenvariante: Backofen (Heißluft) auf 180° C vorheizen. Teig in ausgelegte oder gefettete Kastenform füllen und 45 bis 50 Minuten backen.