



Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Weizenmehl, glatt
20 g	Hefe, frisch
230 ml	Wasser, lauwarm
3 EL	Olivenöl
0.5 TL	Kristallzucker
2 TL	Kotányi Zwiebel-Kräuter Brotgewürz
2 TL	♦ Meersalz jodiert grob
6	Holzkochlöffel

Steckerl-Brot

⌚ 60–90 Min   

Zubereitung

- 1 Die Hefe gemeinsam mit dem Zucker in einer Rührschüssel im lauwarmen Wasser auflösen.
- 2 Mehl, Olivenöl, Salz und das Brotgewürz zugeben und mit der Küchenmaschine (ca. 3-4 Minuten) oder per Hand zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3 Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 – 45 Minuten gehen lassen.
- 4 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und ca. 20 cm lange Stränge formen.
- 5 Backofen auf ca. 200 °C vorheizen und die Teigstränge mit leichter Überlappung auf Holzkochlöffelstiele wickeln.
- 6 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt nochmals 15 min. rasten lassen.
- 7 Die Steckerlbrote ca. 15 Minuten nicht zu dunkel backen. Abkühlen lassen.
- 8 Vor dem Servieren über dem Lagerfeuer nochmals von allen Seiten bräunen lassen.

