



## Zutaten 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

400 g

6

20 g Hefe, frisch 230 ml Wasser, lauwarm 3 EL Olivenöl Kristallzucker 0.5 TL 2 TL 2 TL Meersalz jodiert grob

Holzkochlöffel

Weizenmehl, glatt



## Steckerl-Brot





## Zubereitung

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