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.

Zutaten 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	
2 TL	Meersalz jodiert grob
6	Holzkochlöffel