

Stokbrood

Ingrediënten (voor ongeveer 10 broodstengels):

- 500 g bloem
- 1 blokje verse gist
- 2,5 theelepel zout
- 4 el olijfolie
- Een snufje suiker
- ongeveer 300 ml lauw water
- naar smaak: rozemarijn, oregano, ...
- Een stokje per persoon

Bereiding van het deeg:

1. Los de gist op in het warme water.
2. Meng de bloem, het zout en de suiker samen in een kom.
3. Voeg eerst de olijfolie toe en voeg dan geleidelijk het lauwe gistwater toe aan het deeg en kneed alles met een beetje kracht en veel liefde.
4. Voeg naar wens meer kruiden toe (bijv. rozemarijn).
5. Dek het deeg af en laat het ongeveer 30 minuten rusten. Ondertussen kun je op zoek gaan naar geschikte stokjes en deze uitsnijden. Tip: hazelnoot, beuk of wilg zijn het meest geschikt.

Bij je vuurschaal:

- Steek het vuur aan en wacht tot zich wat sintels hebben gevormd.
- Neem een stuk deeg ter grootte van een handpalm en rol het tussen beide handen tot een dunne rol.
- Plaats nu één uiteinde van de rol op de punt van je stok en wikkel de rest van het deeg in een spiraal rond de stok.
- Druk het deeg lichtjes tegen de stok.
- Nu kun je de stok op een veilige afstand boven het vuur houden. Het is het beste om het deeg boven de sintels te houden. Houd het deeg in elk geval in de gaten om te zorgen dat het niet verbrandt!
- Controleer je brood regelmatig. Wees voorzichtig, het deeg is heet!
- Je stokbrood is klaar als je het deeg gemakkelijk van het stokje kunt trekken zonder dat het blijft plakken.

