

# Stock- brot

mit Speck und  
Zwiebeln



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

1 ERNTEKRONE Zwiebel  
1 Packung GUT BARTENHOF Bacon  
½ Würfel Frischhefe  
500 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl  
10 g Salz  
300 ml lauwarmes Wasser  
1 TL BIO SONNE Honig  
1 TL COOK! Kümmel



## ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Bacon klein würfeln – dann zusammen in einer Pfanne mit Honig anbraten, bis alles gebräunt ist.
2. Anschließend die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl und Salz für 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Kümmel und die leicht abgekühlte Zwiebel-Speck-Mischung unterkneten und den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
4. Im Anschluss den Teig in 10 gleich schwere Portionen teilen und zu langen Strängen ausrollen – diese um je einen Stock wickeln und die Enden fest andrücken.
5. Anschließend die Stockbrote für 15–20 Minuten über der Glut halten, bis sie ringsherum goldbraun und knusprig sind.