

Stockbrot griechischer Art

Zutaten

1 kg	Mehl
2 Pck.	Hefe oder Trockenhefe
500 ml	Natur-Joghurt
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
2 Zehen	Knoblauch, gepresst
1 kleine	Zwiebel, gehackt
1 Pck.	Feta-Käse
evtl.	Peperoni, oder Jalapenos, gehackt



Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben alle Zutaten gut miteinander vermengen. In diese Mehlmischung das Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch, die gehackte Zwiebel und natürlich die Hefe geben und alles zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten. Falls der Teig klebt, vorsichtig noch etwas Mehl dazu geben.

- *Wer es gern scharf mag, kann auch noch gehackte Peperoni oder Jalapenos mit in den Teig geben.*

Jetzt den Feta zerbröseln und noch mit einkneten.

Den Teig nun zu einer Kugel formen und abgedeckt, an einem dunklen, warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, dabei sollte sich das Volumen fast verdoppeln.

Danach den Teig nochmals kurz durchkneten und dann in gleichgroße Stücke teilen. Die einzelnen Stücke in etwa 30cm lange und 2 bis 3cm dicke Stränge rollen, die dann spiralförmig um die Holzstäbe gewickelt werden. Natürlich können auch schlanke Brötchen geformt werden, die dann auf unsere XXL-Grillspieße gesteckt werden. Auf jeden Fall unter häufigem Drehen am Lagerfeuer (nicht direkt in die Flammen halten!) oder über glühender Holzkohle grillen.

Tipp: Je langsamer das Brot gart, desto besser schmeckt es...

Wenn das Grillen oder Lagerfeuer (aus welchen Gründen auch immer) ausfällt, kann der Teig zu etwa apfelgroßen Brötchen geformt und dann im Backofen zubereitet werden. Dazu den Ofen auf 250°C vorheizen und die Brötchen auf der mittleren Schiene ca. 12-15 Minuten backen.