

Grünes Stockbrot



1 Handvoll gemischter Kräuter
(z.B. Spitzwegegerich, Wiesenknöterich, Labkraut)

kleinschneiden und mit
ca. 300 ml Wasser
pürieren.

700 g Mehl

1,5 P Trockenhefe

2 gestrichene TL Zucker

2 TL Salz

etwas Pfeffer

gleichmäßig miteinander vermischen.

Das grüne Wasser

hinzufügen,

mit einem Teil des Mehles zu einem Brei verrühren
und dann mit

1 EL weicher Butter

alles verkneten, kneten, kneten !!!

(Ist der Teig zu fest, noch ein wenig Wasser hinzufügen)

Den fertigen Teig

mit der verschlossenen Schüssel kühl stellen.

Vor Gebrauch noch einmal durchkneten.

