

# Rotes Stockbrot

**700 g Mehl**

**1,5 P Trockenhefe**

**2 gestrichene TL Zucker**

**2 TL Salz**

**etwas Pfeffer**

gleichmäßig miteinander vermischen.

**ca. 300 ml Wasser**

**mindestens 2 - 3 gehäufte EL Tomatenmark**

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.**