



Stockbrot nach Bäckermeister Neuendorf

Geschichte	Kennengelernt und notiert auf dem Höfefest Teltow 2008.
Zutaten	1,7 kg Mehl 450 ml kaltes Wasser 300 g Zucker 17 g Salz 40 g Backpulver 10 Eier
Zubereitung	Als Teig vermischen Kurz kneten Ausrollen & in Streifen schneiden Um den angeschnittenen Stock wickeln Im Feuer backen lassen