



Lavendel-Stockbrot

Zutaten für zwei Bleche:

300 g Mehl
½ Würfel Hefe (21g)
1 TL Zucker
1 TL Lavendelblüten, frisch oder getrocknet
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
2 El Sojadrink
Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Zucker und Wasser einen Vorteig herstellen und 15 Minuten gehen lassen. Den frischen Lavendel sehr klein schneiden, den getrockneten in einem Mörser fein zerstoßen. Zusammen mit Salz und Öl zum Vorteig geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Weitere 30 Minuten gehen lassen.

Teig dünn ausrollen und in ca. 1 cm dicke und 10 cm lange Streifen schneiden. Jeweils zwei Streifen um einen Holzspieß drehen. Auf den Backblechen nochmal 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen. Die gegangenen Brotzöpfe mit dem Sojadrink bestreichen und im Ofen 12-15 Minuten goldgelb backen.