

## Knüppelpizza: Würziges Stockbrot all'italiana

ZUBEREITEN

75  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

1 Päckchen Trockenhefe  
1 Esslöffel Zucker  
300 ml warme Milch  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig(e) Oregano  
4 Zweig(e) Thymian  
1 Handvoll Basilikum  
100 g Emmentaler  
70 g Schinken  
8 Cocktailtomaten  
400 Mehl  
1/2 Teelöffel Salz

Stockbrot kann auch italienisch. Und zwar mit allerhand Leckereien wie frischem Basilikum, zartschmelzendem Käse, fruchtigen Tomaten und würzigem Schinken. Die etwas andere Versuchung für Pizzafans.

- 1 -

Trockenhefe und Zucker in die warme Milch rühren, 5 Minuten reagieren lassen. Knoblauch und Kräuter fein hacken. Käse reiben. Tomaten und Schinken in kleine

Würfel schneiden.

- 2 -

Mehl mit Kräutern, Salz und Pfeffer vermengen. Mit der Hefe-Milch-Mischung, Schinken, Käse und Tomaten zu einem Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

- 3 -

Lagerfeuer oder Grill anfeuern. Stöcke an einem Ende von der Rinde befreien und mit einem Messer anspitzen.

- 4 -

Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen. Jeweils ein Stück zu einer 2 cm dicken Wurst rollen und um das spitze Ende des Stockes wickeln. Drehend über der Glut rösten.