

## Rebstöckle - leckere schwäbische Brotspezialität aus dem Thermomix®



© Rebstöckle - Rezepte mit Herz

🕒 45 min + Wartezeit

👨‍🍳 leicht

🍞 5 Brote (ca. 15 Scheiben)

Rebstöckle sind - ähnlich wie Seelen - eine superleckere Brotspezialität aus Schwaben und schmecken wunderbar zu Wein und Käse. Gemacht sind sie dank Thermomix und unserem einfachen Rezept von Zaubernixe Sybi auch superschnell :)



Sybi zaubert nicht nur für die Rezepte mit Herz sondern auch auf ihrem [Youtube-Kanal](#) und in ihrem brandneuen Buch "Brot und Brötchen" wunderbar unkomplizierte Rezepte, die lecker schmecken und garantiert gelingen.

Schaut doch mal auf [Sybis Webseite](#) vorbei, dort könnt ihr ihr neues Buch direkt bestellen:



## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                   |                                      |
|--------------------------|-------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>300 g</b>      | Wasser                               |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2 Würfel</b> | Hefe (20 g)                          |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Prise/n</b>  | Zucker                               |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>      | Weizenmehl Type 550                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>350 g</b>      | Dinkelmehl Type 630                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>3 EL</b>       | neutrales Speiseöl                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 1/2 TL</b>   | Salz                                 |
| <input type="checkbox"/> |                   | Grobes Salz und Kümmel zum Bestreuen |

## Zubereitung

### Rebstöckle - leckere schwäbische Brotspezialität

1. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben, 2 Min. /37 °C/Stufe 1 erwärmen. Restliche Zutaten, bis auf grobes Salz und Kümmel, zugeben und 3 Min./ Teigstufe verkneten. Zugedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat.
2. Vorsichtig auf die Arbeitsplatte stürzen und vorsichtig etwas flach drücken zum Entgasen. Teig in 5 Portionen teilen und jeweils ca. 35 cm lang ziehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Wasser bestäuben und zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.
3. Backofen auf 220 °C (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Brote nochmals mit Wasser bestäuben und mit Salz und Kümmel bestreuen. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Min. backen.

## Nährwertangaben

kcal pro Scheibe: ca. 35 kcal, 1 g E, 1 g F, 6 g KH