

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"/>	300 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1/2 Würfel	Hefe (20 g)
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Zucker
<input type="checkbox"/>	250 g	Weizenmehl Type 550
<input type="checkbox"/>	350 g	Dinkelmehl Type 630
<input type="checkbox"/>	3 EL	neutrales Speiseöl
<input type="checkbox"/>	1 1/2 TL	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