



12 STK

1 Pckg.  
10-15 g

300 ml  
1 EL  
400 g  
1 TL  
2 EL  
2 EL  
1

**Taifun Tofu-Wiener**  
frische Hefe oder  
2 TL Trockenhefe  
Sojamilch  
Rohrohrzucker  
Mehl, z.B. Dinkel  
Salz  
Olivenöl  
Röstzwiebeln  
Zucchini



1. Die Hefe mit leicht erwärmter Milch und dem Zucker mischen und rühren, bis sich alles aufgelöst hat.
2. Mehl, Salz und Olivenöl begeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Abgedeckt ca. 2-3 Stunden in einer leicht geölten Schüssel gehen lassen.
4. Die Röstzwiebeln unter den Teig kneten.
5. Am Feuer Stöcke oder Spieße vorbereiten.
6. Den Teig noch einmal durchkneten, die Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.
7. Die Würstchen dritteln, erst mit einer Scheibe Zucchini und dann mit einem flach gepressten Stück Teig umwickeln, aufspießen und über der Glut garen, bis das Brot durch ist.

TOFU WIENER

# STOCKBROT

