

Lesachtaler Brotherstellung wurde von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe ernannt.

Lesachtaler Brot selber backen

Rezept/Zutaten: 50 dag Roggenmehl, 10 dag Roggenvollmehl, 40 dag Weizenbrotmehl, 5 g Brotgewürz, (Kümmel, Fenchel nach Belieben), 2 dag Salz, 10 dag, Roggenschrot, 4 dag Sonnenblumenkerne, 4 dag Kürbiskerne, 10 dag Leinsamen, 1 Würfel frischen Germ

Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne und Leinsamen mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufkochen lassen. Aus dem Germ mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 1 TL Zucker und 2 EL Mehl ein „Dampf“ bereiten. Gut vermengen und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Der „Dampf“ ist fertig, wenn sich Schaum gebildet hat. Alle Zutaten mit $\frac{5}{8}$ Liter Wasser 10 Minuten kneten und eine halbe Stunde rasten lassen. Brotlaibe formen und eine weitere halbe Stunde gehen lassen. Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen. **Gutes Gelingen wünscht Rosa Lanner**

Das Lesachtaler Brot erhalten Sie direkt bei Frau Rosa Lanner im Alpenhotel zum Wander-Niki in Obergail/Lesachtal. Infos unter www.wanderniki.at

Tipp: Die Schokolademanufaktur Josef Zotter kreierte aus Anlass der Ernennung zum „Immateriellen Weltkulturerbe der UNESCO“ das süße „Lesachtaler WanderBrot“, das sich nicht nur bei Kindern großer Beliebtheit erfreut. Erhältlich ist die Brotschokolade bei den Brotwirten, den Lesachtaler Geschäften, beim Edelgreißler Herwig Ertl in Kötschach sowie unter www.brotfest.at