

Meisterliche

GAUMEN-FREUDEN

Eccellenti delizie del palato | Masterful culinary treats

Das Pustertal gilt als Wiege köstlicher Spezialitäten, deren Beliebtheit längst die Grenzen ihrer Heimat überschritten hat. Traditionsreiche, mit frischen Produkten zubereitete Speisen, zeichnen die viel gelobte Puschtra Küche aus.

Hauptbestandteil kreativer Gerichte ist die **Pustertaler Kartoffel**, deren unverwechselbarer Geschmack vor allem in den Sommermonaten Anklang findet, wenn herzhaftes „Herrengeröstel“, „Marillenknödel“ oder „Erdäpfelblattlan“ serviert werden. **Würziger Bergkäse, kräftiger Speck und das typische Bauernbreatl dürfen auf keiner Brettljause fehlen.** Wie Sie das rustikale Brot nach altem Bergbauern-Rezept ganz einfach selbst zubereiten können, das verraten wir Ihnen hier ...

La Val Pusteria è la culla delle specialità culinarie, la cui popolarità ha già superato da molto tempo i confini della regione. La tanto decantata cucina pusterese è ricca di tradizione e si distingue per i suoi piatti a base di prodotti freschi.

Uno degli ingredienti principali di molti piatti creativi è la **patata pusterese** il cui gusto inconfondibile viene esaltato nella rosticiata „Herrengeröstel“, nei canederli con albicocche „Marillenknödel“ o nei fagottini fritti di patate „Erdäpfelblattlan“. Sul tagliere della merenda tipica pusterese „Brettljause“, non può mancare il formaggio saporito di malga, lo speck affumicato e la tipica **pagnotta dei contadini** „Bauernbreatl“. Ora Vi sveliamo l'antica ricetta di questo pane rustico dei contadini ...

The Puster Valley is the birthplace of many delicious specialties whose popularity has long since reached beyond their homeland. Traditional dishes prepared with fresh produce distinguish the much-praised Puster Valley cuisine.

The chief constituent of creative dishes is the **Puster Valley potato**, whose unmistakable taste finds favour in the summer months especially, when hearty „Herrengeröstel“ (veal & potatoes), „Marillenknödel“ (apricot dumplings) and „Erdäpfelblattlan“ (fried potato cakes) are served. **Zesty mountain cheese, hearty bacon and the typical „Bauernbreatl“ (farmer's bread) are all crucial parts of the traditional „Brettljause“, or snack on a breadboard.** The old mountain farmer's recipe for this rustic bread is revealed below ...

HOT SPOT

BAUERN-BREATL

ZUTATEN

Vorteig 200 ml Wasser (30°)	200 g Roggenmehl 20 g Hefe
Teig 300 g Weizenmehl 20 g Hefe 5 g Fenchel 5 g Koriander	500 g Roggenmehl 900 ml Wasser (40°) 20 g Salz 5 g Kümmel 10 g Zigeunerkräut

ZUBEREITUNG

Vorteig: Hefe im Wasser auflösen und mit dem Roggenmehl zu einem Teig verrühren; 1 Stunde ruhen lassen.

Fertigstellung: Vorteig und alle weiteren Zutaten zu einem Teig kneten, mit Roggenmehl bestäuben und 20 Min. ruhen lassen. Teigballen abbrechen, 30 Min. gehen lassen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei 230 °C ca. 45 Min. backen.

PAGNOTTA DEI CONTADINI

INGREDIENTI

Impasto iniziale 200 ml acqua (30°)	200 g farina di segale 20 g lievito di birra
Impasto 300 g farina di frumento 20 g lievito di birra 5 g semi di finocchio 5 g semi di coriandolo	500 g farina di segale 900 ml acqua (40°) 20 g sale 5 g semi di cumino 10 g erba zingara

PREPARAZIONE

Impasto iniziale: Far sciogliere il lievito nell'acqua calda e mescolarlo alla farina di segale formando un impasto omogeneo; coprirlo e lasciarlo lievitare un'ora.

Impasto finale: Lavorare nuovamente sull'asse la pasta iniziale aggiungendo tutti gli altri ingredienti, cospargere di farina di segale, formare un impasto unico e lasciarlo lievitare 20 min. Dividere l'impasto formando delle pagnotte, lasciarle lievitare ancora 30 min., infine porle su uno stampo foderato di carta da forno e cuocerle a 230° C per ca. 45 min.

FARMER'S BREAD

INGREDIENTS

Yeast sponge 200 ml water (30°)	200 g rye flour 20 g yeast
Dough 300 g wheat flour 20 g yeast 5 g fennel 5 g coriander seeds	500 g rye flour 900 ml water (40°) 20 g salt 5 g caraway 10 g blue fenugreek

METHOD

Yeast sponge: Dissolve yeast in warm water and stir to form a dough with the rye flour. Leave to stand for 1 hour.

Next knead the yeast sponge and all remaining ingredients into a dough, sprinkle with rye flour and leave to stand for 20 min. Form dough into balls and leave to rise for 30 min. Then bake for approx. 45 min. at around 230 °C.

Brotbacken in Haidenberg

Mittwochs lädt der Berggasthof Haidenberg in Stefansdorf zum Backen und Verkosten des typischen Bauernbreatls.

Preparazione del pane a Haidenberg

Ogni mercoledì l'albergo di montagna Haidenberg a S. Stefano invita a preparare e ad assaggiare il tipico pane dei contadini.

Bread baking at the Haidenberg

Every Wednesday the Haidenberg Mountain Inn in Stefansdorf welcomes visitors to bake and taste the typical farmer's bread.