

Stockbrot

Sommerzeit ist Grillzeit

Was gibt es Schöneres, als eine aussichtsreiche **Pause** entlang einer gemütlichen **Wanderung**? Und wenn es dann noch dazu ein gut ausgestatteter **Grillplatz** ist, macht es den Tag gleich noch perfekter, oder? Egal ob mit der **Familie** oder mit **Freunden** – gemeinsam zu grillen ist einfach ein **besonderes Erlebnis**. Im Brandnertal, Klostertal und dem Großen Walsertal gibt es einige Grillplätze – im Wald, am Fluss oder in der Nähe eines Seeufers. Viele davon sind sogar mit Holz, Anzündern oder Grillrost ausgestattet. Manche Plätze verfügen auch über Sitzbänke, an einem Grillplatz gibt es sogar einen Lehm-Pizzaofen!

Fehlen also nur noch Würstchen, Gemüse und andere Köstlichkeiten. Wie wäre es außerdem mit einem leckeren **Stockbrot**? Wir haben für Sie ein einfaches **Rezept** ausprobiert – Sie finden es weiter unten auf dieser Seite.

Hinweis:

Bitte achten Sie auf den verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Bleiben Sie beim Grillen auf den ausgewiesenen Plätzen und hinterlassen Sie keinen Müll. Sollte es im Hochsommer zu trocken sein, könnte das Grillen in Waldgebieten auch verboten werden, informieren Sie sich diesbezüglich gerne im Tourismusbüro, beim Bergbahnen-Personal oder in Ihrer Unterkunft. Vielen Dank!



Einem unvergesslichen Erlebnis in der Natur steht also nichts mehr im Wege! **Wir wünschen viel Spaß beim Grillen und Mahlzeit.**

Zutaten: (für 8x Stockbrot)

- 400g Mehl
- 0,5 Würfel frische Hefe oder 1 Pkg. Trockenhefe
- 2 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 230 ml lauwarmes Wasser
- Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zubereitung:

- Alle Zutaten zusammenrühren, von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
- Ca. 30 min rasten lassen.
- Teig in 8 gleich große Stücke teilen und zu Rollen formen.
- Teigrollen nun um den Stock wickeln.
- Die Stöcke sollten feucht sein, damit der Teig nicht kleben bleibt und diese nicht anfangen zu brennen.