

# PINZGAUER KLETZENBROT

FÜR 4 MITTELGROSSE WECKEN

BACKZEIT: 60 MINUTEN

---

## Zutaten:

### Für den Brotteig:

1013g Wasser lauwarm  
750g Roggenmehl T960  
30g Salz  
1,5 TL Bio Brotgewürz  
30g frische Germ

### Für die Fülle:

1200g Rosinen  
500g Kletzen  
250g Feigen  
200g Haselnüsse ganz  
10g Zimt  
9g Nelkenpulver  
100g Rum  
120g Wasser

## So wird´s gemacht:

- Für die Masse Kletzen & Feigen fein schneiden, restliche Zutaten dazu, gut vermischen und 1 Tag gut durchziehen lassen.
- Am nächsten Tag den Brotteig (alle Zutaten mischen und gut durchkneten) herstellen und ca. 1,5h gehen lassen
- Für das Kletzenbrot jeweils 400g Brotteig mit 600g der Kletzenmasse richtig gut einkneten und anschließend mit einem dünn ausgerollten Teigmantel einhüllen und ein paar Mal mit der Gabel einstechen
- Wenn alle Laibe fertig sind, bei 190Grad Ober/Unterhitze für 1h backen
- Gut auskühlen lassen und mit Butter und einem Häferl Kaffee dazu genießen!

*TIPP: Das Kletzenbrot hält sich in Frischhaltefolie eingepackt und kühl gelagert mehrere Wochen. Es kann auch gut eingefroren werden.*