

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 Füllung:

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 Häferlkaffee dazu genießen!

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