

Kletzenbrot



Früchtebrot aus der Steiermark, wird zur Weihnachtszeit gebacken, ergibt ca. 20 Scheiben

Für den Sauerteig Wasser und die Hälfte des Mehls verrühren und die Mischung mindestens 3 Tage an einem warmen Ort gären lassen. Danach das restliche Mehl unterrühren und den Sauerteig nochmals eine Stunde stehen lassen.

Für die Früchtemischung die Kletzen über Nacht in Wasser einweichen, dann ca. 30 Min. kochen, abkühlen lassen und blättrig schneiden. Alles andere Obst ebenfalls schneiden und alle Früchte dann in Kirschrum einlegen. Die Nüsse hacken.

Für den Hauptteig 3/4 des Mehls in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Sauerteig, Hefe, Gewürze, Honig, Rum und Wasser dazugeben. Mit dem Handmixer so lange kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Das restliche Mehl unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Danach die Früchte und Nüsse gut unterkneten. Zwei Laibe formen, auf ein Blech legen und zugedeckt weitere ca. 30 Min. gehen lassen.

Die Laibe mit Wasser bestreichen und das Blech in die Mitte des Rohres schieben. Ein Gefäß mit Wasser unten in den Ofen stellen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 75 - 80 Min. backen.

Zutaten für 1 Portionen:

Für den Sauerteig:

- 250 ml** Wasser, lauwarm
- 200 g** Roggenmehl

Für den Hauptteig:

- 500 g** Kletzen (Dörrbirnen)
- 500 g** Nüsse, gemischt
- 250 g** Backpflaume(n)
(Dörrzwetschgen)

250 g Feige(n)

250 g Rosinen

250 g Dattel(n)

Rum (Kirschrum)

600 g Roggenmehl

400 g Weizenmehl

Sauerteig, die ganze
angesetzte Menge

2 Pkt. Trockenhefe

Salz

Zimt

Nelkenpulver

Piment

Pfeffer

Ingwer

Muskat

Kardamom

10 EL Honig

6 EL Rum

500 ml Mineralwasser