

## **Pinzgauer Kletzenbrot**

Mengenangabe für 3 Laibe zu je einem Kilogramm

### **Zutaten Roggenteig:**

0,85 kg Roggenmehl  
10 g Salz  
2 Päckchen Trockengerm  
0,65 l lauwarmes Wasser

### **Zutaten Fülle:**

0,85 kg Rosinen  
150 g Kletzen  
100 g ganze Haselnüsse  
5 g gemahlene Nelken  
10 g gemahlener Zimt  
1/16 l Rum  
1/8 L Wasser

### **Zubereitung:**

Mehl, Salz, Germ und Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten und zwei Stunden an einem warmen Ort rasten lassen. Regelmäßig mit der Hand niederschlagen.

Währenddessen die Rosinen, die Kletzen und die Nüsse gemeinsam mit dem Nelken- und Zimtpulver in Rum und Wasser einweichen – zwei Stunden stehen lassen und regelmäßig umrühren.

Anschließend 3 Handvoll Teig entnehmen, auf einer bemehlten Unterlage auswalzen und für die „Bladl“ (Brotrinde) zur Seite legen.

Der restliche Teig wird in drei gleich große Teile geteilt. Jeweils ein Drittel Fülle untermengen und gut durchkneten, anschließend zu einem Laib formen.

Die Brotlaibe nun mit dem „Bladl“ eingeschlagen, mit Wasser bestreichen und mit einer Gabel einstechen.

Die Kletzenbrotlaibe anschließend bei 150 Grad für ca. eine Stunde backen.