

UR-OMAS KLETZENBROT



Zuerst Kletzen einweichen, kochen, abseihen; in diesem Saft die Dörrzwetschken kochen, abseihen, in diesem Saft Feigen dünsten, abseihen, Saft aufheben. Alle Früchte schneiden, gut vermengen, mit dem Wiegemesser fein wiegen (alternativ die gekochten Früchte faschieren). In einer Schüssel Rum oder Schnaps daruntermischen, zudecken und über Nacht stehenlassen.

Für den Germteig mit Dampf Mehl in eine Schüssel füllen und in der Mitte eine Mulde machen. Milch erwärmen, Germ und etwas Staubzucker darin auflösen und in die Mulde füllen. Die Mischung mit etwas Mehl abdecken und an einem warmen Ort stehen lassen bis sich Risse an der Oberfläche bilden (das Volumen vergrößert sich etwa auf das Doppelte).

In der Zwischenzeit Butter zerlassen; Ei und Dotter verquirlen und mit Staubzucker, Zitronenschale und Salz vermischen. Alles mit dem Dampf vermengen und die zerlassene Butter einmengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten stehen lassen. Backrohr bei 160 °C vorheizen.

Nun aus dem Germteig mit Früchten einen Brotlaib oder Ziegel formen. Den zweiten Germteig auswalken und den anderen Teig mittig auflegen. Germteighülle einschlagen, umdrehen und mit Ei bestreichen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen (Luft kann dadurch ausweichen). Das Kletzenbrot nach Belieben verzieren und etwa 40 Minuten backen. Mittels Nadelprobe prüfen ob das Kletzenbrot fertig gegart ist.

Kletzenbrot kann auch in dünn ausgewalktem Germteig eingeschlagen und dann erst verziert werden. Mit Ei bestreichn, damit sich die Teigdecke während des Backens nicht hebt.

200	g	Kletzen
100	g	Dörrzwetschken
100	g	Feigen, getrocknet
100	g	Datteln, getrocknet
100	g	Rosinen
100	g	Walnüsse
50	g	Mandeln
50	g	Haselnüsse
50	g	Zitronat
50	g	Aranzini
1	Stk	Zitrone, Abrieb
1	Glas	Rum o. scharfer Schnapps
Zutaten für den Germteig (mit Dampf)		
1	Stk	Ei
1	Stk	Dotter
400	g	Mehl, glatt
30	g	Germ
0.125	kg	Butter
0.25	l	Milch
0.125	kg	Staubzucker
1	Stk	Saft der Dörrfrüchte
1	Stk	Zitrone, Abrieb
1	Prise	Salz