



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

350 g Roggenmehl, Type R960
350 g Weizenmehl
40 g Germ
10 g Salz
500 ml Wasser
450 g gedörnte Birnen
400 g Dörrzwetschken
150 g getrocknete Feigen
150 g Rosinen
50 g Walnüsse
70 g kandierte Früchte
100 g Zucker
100 g Rum (38 %)
5 g Anis
1 g Zimt, gemahlen

Kletzenbrot



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Simperl und Verzieren:

- 1 Teil Roggenmehl
- 5 Teile Erdäpfelstärke
- Mandelkerne zum Verzieren

Arbeitsschritte:

- Getrocknete Birnen und Dörrzwetschken in etwas Wasser einige Minuten weichkochen, entkernen und entstielen.
- Alle Früchte und Walnüsse grob zerkleinern, mit Rum, Zucker und den Gewürzen vermischen und zugedeckt einige Stunden stehen lassen.
- Das Kochwasser der Dörrfrüchte für die Teigbereitung aufbewahren.
- Salz und Hefe in die Rührschüssel geben und im lauwarmen Wasser bzw. Kletzenkochwasser mit einem Schneebesen auflösen.
- Das Mehl dazugeben.
- In der Küchenmaschine maximal 5 Minuten mit dem Knethaken einen weichen Teig bereiten. Die eingeweichte Frütemischung zum Schluss dazugeben und kurz mitkneten lassen.
- Mit einer nassen Teigspachtel den Teig vom Knethaken putzen und direkt in eine befettete Kastenform geben.
- Mit nassen Fingern glatt verstreichen. Und mit den halbierten Mandeln und mit kandierten Kirschen schön verzieren.
- Mit Dampf bei 200 °C Ober- und Unterhitze in das vorgeheizte Backrohr einschießen. (Wenn vorhanden einen Schamottstein verwenden).
- Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 180 °C zurückschalten.
- Backzeit bei ½ kg Brot: ca. 30 Minuten
- Backzeit bei 1 kg Brot: ca. 60 Minuten
- Das fertig gebackene Brot leicht mit Wasser besprühen und die Kerntemperatur messen. Sie soll mindestens 80 °C betragen, dann ist das Brot fertig gebacken.

Mein persönlicher Tipp

Natürlich kann das Kletzenbrot auch im Simperl zu einem Laib geformt werden, mit einer Folie abgedeckt werden und ca. 30 Minuten gehen lassen.



Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
LK NÖ

Quellen:



**BÄUERINNEN
ÖSTERREICH**

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungsrahmen
für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Elisabeth Heidegger: *Privatrezept*



lk
Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

