

Kletzenbrot

Zutaten

- 1 kg Roggenmehl
- 2 Germ
- Salz
- ca. ½ l Wasser oder Magermilch
- Magermilch zum bestreichen
- 60 dag Kletzen
- 45 dag Feigen
- 45 dag Zwetschken
- 45 dag Haselnüsse
- 15 dag Rosinen
- 15 dag Aranzini – Zitronat
- 1 Pkch. Lebkuchengewürz
- 1/8 l Rum
- Kümmel
- Anis
- Koriander

Zubereitung:

Früchte vorbereiten:

Kletzen, Feigen Zwetschken feinnudelig schneiden. Grobgehackte Nüsse, Aranzini, Zitronat und Rosinen begeben. Mit 1 Pkch. Lebkuchengewürz und 1/8 l Rum würzen, mischen, zudecken und über Nacht ziehen lassen.

Brotteig:

Ins Mehl Germ einbröseln, Salz und Gewürze begeben und mit Wasser oder Magermilch einen geschmeidigen Teig kneten und gehen lassen.

Brot formen und backen:

Zum Teig die Früchte mischen, 2 Laibe oder Wecken formen auf ein unbefettetes Blech legen, einschneiden und gehen lassen.

Vor dem Backen mit Magermilch bestreichen und das Brot im vorgeheizten Backrohr auf unterster Schiene einschieben.

45 min bei 200°C – 210°C zurückschalten auf 160°C – 170°C nochmals 45 min ausbacken.

Tipp: Die Oberfläche bei zu starker Bräunung mit Papier abdecken.