

Rezept

Kletzenbrot

Ein Rezept von Kletzenbrot, am 23.04.2024

Zutaten

500 g Mehl	2 Prisen brauner Zucker
2 Prisen Salz	75 g Natursauerteig (Fertigprodukt)
10 g frische Hefe	400 g weiche getrocknete Kletzen
250 g Korinthen	250 g Sultaninen
2 EL Rum	400 g Backpflaumen (ohne Stein)
250 g getrocknete Feigen	100 g Zitronat
100 g Orangeat	150 g Haselnüsse
1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone
3 Prisen gemahlener Anis	2 Prisen gemahlene Nelken
3 Prisen gemahlenes Piment	2 Prisen schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Arbeiten	Backpapier
5 Backkörbchen (ca. 10 x 18 cm, aus naturbelassenem Pappelholz)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Brote (je ca. 650 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 1475 kcal

Zubereitung

- Das Mehl mit Zucker und Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben, den Sauerteig dazugeben. Die Hefe in 300 ml lauwarmes Wasser bröckeln, mit einem Schneebesen verrühren und dazugießen. Mit dem Knethaken in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig schlagen. Den Teig mit etwas Mehl einstäuben, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 12 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank gehen lassen.
- Kletzen in eine Schüssel geben, mit lauwarmem Wasser gut bedecken, abdecken. Die Korinthen und Sultaninen in eine zweite Schüssel geben, mit Rum mischen, abdecken. Beides ebenfalls ca. 12 Std. durchziehen und quellen lassen.
- Am nächsten Tag Backpflaumen und Feigen in kleine Würfel schneiden. Zitronat und Orangeat möglichst fein hacken. Die Haselnüsse in grobe Scheiben schneiden, in eine heiße Pfanne legen und ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze rösten. In ein grobes Sieb geben und kurz durchmischen, um alle brüchigen angerösteten Häute abzukratzen. Nüsse aus dem Sieb heben.
- Die Orange und die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schalen fein abreiben. Die Kletzen aus dem Einweichwasser heben und prüfen, ob sie weich sind. Ist das der Fall, ausdrücken und klein würfeln. Falls sie noch hart sind, zurück ins Einweichwasser geben, aufkochen und ca. 5 Min. im Wasser ziehen lassen, kurz abkühlen lassen, dann erst zerkleinern. Vom Einweichwasser ca. 200 ml abmessen.

5. Sämtliche Früchte, die Haselnüsse, alle Gewürze, die Orangen- und die Zitronenschale zu dem Teig in die Schüssel geben, alles kurz verkneten. Dann den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals mit den Händen gut durchkneten. Den Teig in 5 gleich große Portionen teilen und jeweils zu einem ovalen, möglichst glatten Laib formen.

6. Backkörbchen oder zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Brotlaibe in die Körbchen geben oder mit ausreichend Abstand nebeneinander auf die Bleche legen. Die Oberflächen der Früchtebrote mit ein wenig Einweichwasser bepinseln, abdecken und 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

7. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Backbleche mit den Broten oder die Körbchen auf den Rosten in den Ofen (ein Blech bzw. einen Rost oben, das/den zweite(n) unten) schieben. Die Brote ca. 1 Std. backen, dabei nach 30 Min. und nach 45 Min. mit Einweichwasser einstreichen. Die fertigen Kletzenbrote aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter geben und mehrmals mit Einweichwasser einpinseln. Auskühlen lassen.

8. Kletzenbrote zum Servieren in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte oder einem großen Kuchenteller anrichten. Sehr gut dazu: Mit Butter auf den Tisch stellen, damit sich jeder sein Brot damit bestreichen kann.