

Brotteig mit Kletz'nfülle

Rezept von Seniorchefin Ella Altenberger vom Hotel "Krallerhof" im Pinzgau in Österreich

Zutaten Brotteig:

1 kg Roggenmehl
1 kg glattes Mehl
50 g Joghurt
Wasser lauwarm
50 g Salz
20 g Brotgewürz
250 g Sauerteig
50 g Malz

Zubereitung:

Zuerst die trockenen Zutaten vermischen und anschließend mit den flüssigen Zutaten zu einem mittelfesten Teig verrühren. Bei Bedarf Kletzenbrotfülle dazugeben (Rezept s. unten). 10 Minuten kneten und 45 Minuten ruhen lassen. In beliebige Form bringen und bei 110 Grad mit Dampf 30 Minuten backen. Dann bei 170 Grad mit Dampf 30 Minuten backen und bei 175 Grad ohne Dampf 10 Minuten auf Sicht knusprig fertig backen

Zutaten Kletz'nfülle:

100 g Feigen
200 g Rosinen
200 g Dörrpflaumen
100 g Korinthen
100 g Kletz'n gekocht (Dörrbirnen)
100 g Mandeln bzw. Nüsse gehackt
50 g Manzini bzw. Zitronat
4 cl Rum
2 cl Schnaps
200 g Honig
etwas starker Kaffee
Zimt, Lebkuchengewürz

Zubereitung Kletz'nfülle:

Früchte waschen, gut abtropfen lassen. Feigen, Pflaumen, Birnen klein schneiden. Mit Rum, Schnaps, Zimt, Lebkuchengewürz, Honig und Kaffee vermischen. Zwei bis drei Tage bei Raumtemperatur stehen lassen.