



Die Feistritzerinnen

KLETZENBROT

Wer nicht zu den Allerärmsten gehörte, gönnte sich an den Festtagen zu Weihnachten Brote, die mit getrockneten Birnen - Kletzen - verfeinert wurden. Später verbesserte man die Brote zusätzlich mit vielen verschiedenen Trockenfrüchten.

Durch die vielen Früchte bleibt das Brot bei richtiger Lagerung lange frisch. Sind die Trockenfrüchte hart, werden sie zuerst in 90°C heißem Wasser blanchiert, danach im Wasser ziehen lassen bis sie weich sind.

Birnen- und Zwetschkenwasser vom Einweichen kann als Teigflüssigkeit verwendet werden.

Brotteig:

750 g Roggenmehl, 750 g Weizenbrotmehl, 60 g Germ, 25 g Salz, 2 EL Brotgewürz, ca. 1l Wasser - zubereiten und gut gehen lassen.

500 g Kletzen, 500 g Feigen, 500 g Dörripflaumen, 500 g Rosinen, 500 g Nüsse, 250 g Aranzini und Zitronat fein gehackt, 250 g Zucker, 1/8l Rum, 1 P. Lebkuchengewürz, Zimt, Nelken

Früchte feinnudelig schneiden, mit den Gewürzen, Zucker und Rum vermischen, mit dem Kletzenkochwasser übergießen und eine Nacht ziehen lassen.

Nach dem Gehen des Brotteiges wird der Teig, bis auf einen kleinen Teil, mit den Früchten zusammengeknetet.

Laib oder Wecken formen.

Diesen mit dem restlichen ausgerollten Teig umhüllen, gehen lassen.

Mit z.B. Mandeln, Nüssen, kandierte Kirschen, Kürbiskernen verzieren.

Langsam bei 170°C - 180°C backen.

Je größer das Brot, desto länger die Backdauer und umso niedriger ist die Backtemperatur.