Bio Kletzenbrot mit Trockensauerteig

Rezept ergibt 2 Brote

Knetzeit: 5 Minuten langsam, 4 Minuten intensiver, 2 Minuten Früchte unterheben, Gesamt 11 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-45 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 30-35 Minuten bei 220°C Heißluft fallend auf 175°C

Miele Combidampfgarer: 30-35 Minuten bei 220°C 30% Feuchte, fallend auf 175°C
Miele Klimagaren: 1 Dampfstoß manuell auslösen, 30-35 Minuten bei 220°C fallend auf 175°C

ZUTATEN

Früchteansatz (Stehzeit mind. 12-24h)

- ☐ 150g Bio-Kletzen (Hirschbirnen, aufgekocht und weich, in groben Stücken)
- ☐ 75g Bio-Feigen halbiert
- ☐ 125g Bio Pflaumen ganz
- ☐ 70g Bio-Rosinen
- ☐ 50g Bio-Mandeln
- ☐ 70g Bio-Haselnüsse ganz
- ☐ 5g Bio-Zimt
- ☐ 25g Rum
- ☐ 65g Bio-Zucker

Zutaten Hauptteig:

- ☐ 190g Wasser 34-36°C
- ☐ 200g Roggenmehl Type 960
- ☐ 50g Weizenbrotmehl Type 1600
- ☐ 21g frische Hefe (halber Würfel)
- ☐ 5g Salz
- ☐ 16g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- ☐ 5g Speiseöl

ZUBEREITUNG

1. Die Hirschbirnen wie beschrieben kochen, schneiden und den Früchteansatz zubereiten und mindestens 12 bis 24 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
2. Den Hauptteig genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten (der Teig ist sehr weich!).
3. Am Ende des Knetvorganges die Früchte langsam unterheben
4. Den Teig nach dem Kneten mit Roggenmehl gut bemehlen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten rasten lassen.
5. Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und zwei längliche Gärkörbe (550g) mit Roggenmehl gut bestauben.

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.

Bio Kletzenbrot mit Trockensauerteig

Rezept ergibt 2 Brote

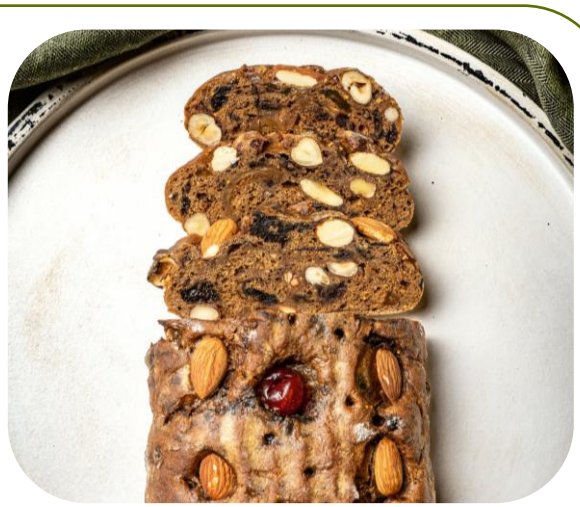
Knetzeit: 5 Minuten langsam, 4 Minuten intensiver, 2 Minuten Früchte unterheben, Gesamt 11 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-45 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 30-35 Minuten bei 220°C Heißluft fallend auf 175°C

Miele Combidampfgarer: 30-35 Minuten bei 220°C 30% Feuchte, fallend auf 175°C
Miele Klimagaren: 1 Dampfstoß manuell auslösen, 30-35 Minuten bei 220°C fallend auf 175°C



ZUBEREITUNG

6. Den Teig für das Kletzenbrot halbieren, etwas rundformen (wirken), zu einem Wecken formen und mit dem Schluss nach oben in den Gärkorb legen.
7. Die Brote mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30- 45 Minuten gehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.
9. Die Kletzenbrote vor dem Backen auf ein Backblech stürzen.
10. Das Mehl an der Oberfläche etwas abkehren und ganze Mandeln in das Brot hineinstecken.
11. Mit Wasser kräftig besprühen und mit einer Nadel jede Menge Löcher bis zum Boden in die Brote einstechen.
12. Anschließend in den vorgeheizten Backofen schieben, mit etwas Dampf backen.
13. Wenn die Brote im Backofen sind, die Hitze auf ca. 175°C Heißluft reduzieren.
14. Nach dem Backen ganz leicht mit Wasser bestreichen oder besprühen und auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi