

Liebe Backhäuslfreunde,

Wir backen wieder traditionsgemäß für Weihnachten Kletzenbrot (Früchtebrot) mit feinsten Zutaten.

Auch Bauernbrot werden wir backen, aber nur ca. 20 Laibe, weil der halbe Ofen für Kletzenbrot reserviert ist.

Für extra Backbleche wird kein extra Platz sein.

Wir werden ca. 50 Kletzenbrote zu 250g backen.

Qualitativ hochwertige Zutaten wie Haselnüsse und Mandeln haben ihren Preis und auch die Früchte sind erheblich teurer geworden.

Deshalb wird ein Stück Kletzenbrot 3,50€ kosten.

Der Drei-Pfünder Bauernbrot aus Dinkel (80)/Roggen (20) kostet 4,00€.

Für Vorbestellungen (Brot gewürzt od. ungewürzt, Kletzenbrote) schickt bitte eine Mail an [<walter.holzer@andechs.net>](mailto:walter.holzer@andechs.net) oder ruft unter 08152 6841 an und spricht ggf. auf den Anrufbeantworter.

Kletzenbrot für die Dorfweihnacht wird extra gebacken, wenn der Bestand nicht ausreicht!

Ablauf:

09:30h Knetmaschine einschalten (Mehl,Wasser,Sauer)

10:30h Brotteig in die Wanne fertig zum Gehen

10:30h Backofen Anheizen

11:00h – 12:00h Mittagspause

12:00h Brotteig Kneten und Laibe formen

12:20h – 13:20h Kletzenbrot verarbeiten, formen und verzieren

13:45h Ofen ausräumen

14:00h Bauernbrot einschließen

14:20h Kletzenbrot einschließen

15:15h alles raus.

Alles circa Zeitangaben.

Helfer zum Backen werden noch eingeteilt. Zum Kletzenbrot Formen und Verzieren dürfen gerne auch Kinder kommen.

noch ein paar Links von unserer Website aus der Vergangenheit:

[http://www.widdersberg.de/bhw/data/fotogalerie/Kletzenbrot/page\\_02.htm](http://www.widdersberg.de/bhw/data/fotogalerie/Kletzenbrot/page_02.htm)

[http://www.widdersberg.de/bhw/data/KletzenbrotRezeptur/Kletzenbrot\\_06.htm](http://www.widdersberg.de/bhw/data/KletzenbrotRezeptur/Kletzenbrot_06.htm)

Grüße Walter Holzer

--

sent from airbook