

Subject: Kletzenbrot Backtag 1. Dezember
From: "W. A. Holzer"
Date: 23.11.12 12:15

Liebe Kletzbrotfreunde,

Ihr seid mit Kinder und Enkel herzlich eingeladen zum Weihnachtsbacken am Samstag, den 1. Dez. 2012.

Wir backen wieder traditionsgemäß für Weihnachten Kletzenbrot (Früchtebrot) mit feinen Zutaten. Bauernbrot wirds diesmal keines geben, das wird am 16. Dez. gesondert gebacken, weil diesmal der ganze Ofen für Kletzenbrote reserviert ist. Wir werden eine Ofen voll Kletzenbrote zu je 250g backen, wovon ein wesentlicher Teil für den Christkindlmarkt bestimmt ist. Ein Stück soll bei mir 3€ kosten.

Für Vorbestellungen ruft bitte unter 08152 6841 an und sprecht ggf. auf den Anrufbeantworter oder schickt einfach eine Mail an walter@andechs.net.

Bitte melden, wer beim Backen und verzieren des Kletzenbrotes helfen kann. Für den Christkindlmarkt sollen ja besonders schön verzierte Exemplare geschaffen werden und viele Brote können viele Hände brauchen.

Zum Ablauf:

09:30 Knetmaschine (10 kg Mehl), 10:00h Teig in Wanne fertig zum Gehen, 11:00h Einheizen, 11:30 – 12:30h Teig (ca. 8 kg) mit Fruchtekonzentrat (ca. 14 kg) von Hand mischen und kneten, Kletzenbrote abwägen, formen, verarbeiten und verzieren.
13:30 Ofen ausräumen. 13:45 Kletzenbrot einschießen. 14:15h alles raus. Alles "circa" Zeitangaben.

Anschließend besteht das Angebot die Restwärme des Ofens zu nutzen, wie hier beschrieben: [Nach dem Brot](#). Allerdings wird die Temperatur nicht ganz so hoch sein, weil für das Kletzenbrot weniger Holz und Temperatur gebraucht wird.

Hier noch ein paar Kletzenbrot-Links von unserer Website zum Ausdrucken, Anschauen:

http://www.widdersberg.de/bhw/data/KletzenbrotRezeptur/Kletzenbrot_06.htm

http://www.widdersberg.de/bhw/data/fotogalerie/Kletzenbrot/page_02.htm

BITTE Weiterleiten und WEITERSAGEN.....

LG Walter Holzer