



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats März 2008

### Dinkel-Buttermilchbrot

#### Zutaten:

500	g	Dinkelmehl Type 630
300	ml	Buttermilch
1	Würfel	frische Hefe
1	TL	Salz
2	EL	Olivenöl
1	EL	Honig
		etwas Fett für die Form

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben.
2. Die Buttermilch erwärmen und mit der Hefe ca. 15 Minuten gehen lassen oder bis die Hefe kleine Blasen wirft.
3. Anschließend alle Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken erst auf niedriger, dann auf höchster Stufe 5 Minuten zu einem Teig verkneten.
4. Den Teig an einem warmen Ort 20 Minuten ruhen lassen und dann erneut durchkneten. Bei Bedarf etwas Mehl zugeben.
5. Eine Rolle formen und den Teig in eine gefettete Kastenform (30 cm) füllen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
6. Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 45 – 60 Minuten backen.

#### **Öffnungszeiten:**

**Montag – Freitag** 15:00 – 18:00 Uhr  
**Zusätzlich Mittwoch** 9:30 – 12:30 Uhr  
**Samstag** 9:00 – 12:00 Uhr

**Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich**  
**Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40**  
**[www.muehle-kottmann.de](http://www.muehle-kottmann.de)**