



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats Juni 2008

Mildes Olivenbrot

Zutaten:

½	Würfel	frische Hefe
½	TL	Zucker
300	g	Roggenmehl Type 1150
200	g	Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 550
2	TL	Salz
		etwas frisch gemahlener Pfeffer
1	EL	Rosmarinnadeln (frisch und grob geschnitten oder einen ½ EL getrockneten Rosmarin)
1	TL	Butter (weich)
1	TL	Olivenöl
50	g	schwarze Oliven in feine Scheiben geschnitten
300	ml	Wasser (davon 5 EL für die Hefe-Mischung)
2	EL	flüssiger Sauerteig (ca. 75 g)

1. Setzen Sie aus Hefe, 5 EL Wasser und dem Zucker eine Hefe-Mischung an und lassen Sie diese 10-15 Minuten an einem warmen Ort gehen, bis die Hefe Bläschen wirft.
2. Roggen- und Dinkelmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und das Salz an den Rand der Mulde geben. Anschließend das Hefegemisch in die Mulde füllen und mit ein wenig Mehl zu einem Vorteig zusammenrühren. Anschließend Pfeffer, Rosmarinnadeln, Butter, Olivenöl, Wasser und Sauerteig hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluß die Olivenscheiben unterkneten.
3. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
4. Nun schlagen Sie den Teig noch einmal kräftig durch und füllen ihn in eine Kastenform. Nochmals zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.
5. **Backofen auf 200°C vorheizen** und das Brot anschließend 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