



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

Juli 2008

### Joghurtbrot

#### Zutaten:

275 g	Weizenmehl Type 1050
200 g	Roggenmehl Type 1150
25 g	Weizenkleie
1 TL	Salz
250 g	Joghurt
100 ml	lauwarmes Wasser
1 Würfel	frische Hefe
40 g	Butter
30 g	Haselnusskerne
20 g	Pistazien
50 g	Sonnenblumenkerne
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Fett für die Form
	Haferflocken zum Bestreuen

1. Mehl, Kleie und Salz vermischen.
2. Den Joghurt mit 100 ml lauwarmem Wasser verrühren. Hefe in der Joghurt-Wasser-Mischung auflösen.
3. Butter schmelzen und zusammen mit der angerührten Hefe zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Teigvolumen ungefähr verdoppelt hat.
4. Haselnusskerne und Pistazien grob hacken.
5. Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchschlagen. Dabei Pistazien, Haselnusskerne und Sonnenblumenkerne unterkneten.
6. Formen Sie aus dem Teig einen Laib und geben ihn in eine gut gefettete Kastenform. Anschließend leicht mit Salzwasser bestreichen und die Haferflocken darüber streuen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.
7. Das Brot im vorgeheiztem Backofen bei 175°C ca. 55 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)**