



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats August 2008

Kümmelbrot

Zutaten:

500 g	Mehl Type 550
25 g	frische Hefe
1 TL	Zucker
1/8 l	lauwarme Milch
2	Eier
125 g	weiche Butter
30 g	Zucker
1 EL	Salz
2 EL	Kümmel
	Mehl zum Bestäuben, für die Arbeitsfläche und das Backblech

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und ein Mulde hinein drücken. Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker und 5 EL lauwarmem Wasser in der Mulde mit ein wenig Mehl verrühren. Etwas Mehl darüber stäuben und 10 – 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Hefe kleine Bläschen wirft.
2. Milch, Eier und Butter in Flöckchen dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten und eine Kugel formen.
3. Die Kugel in eine große Schüssel legen und kaltes Wasser darüber gießen. Der Teig sollte ca. 4 cm hoch mit Wasser bedeckt sein. Alles 10 – 15 Minuten ruhen lassen bis der Teig über die Wasseroberfläche hinaus aufgegangen ist.
4. Teig herausnehmen und mit Küchenpapier gut abtrocknen, restlichen Zucker, Salz und Kümmel unterarbeiten, alles nochmals gut durchkneten und einen Brotlaib daraus formen. Auf ein bemehltes Backblech legen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
5. Anschließend das Brot auf der mittleren Schiene im **vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 50 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