



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats Oktober 2008

Dinkel-Joghurt-Brot

Zutaten:

100 ml	lauwarmes Wasser
1 Würfel	frische Hefe
1 Prise	Zucker
400 g	Dinkelvollkornmehl
1 ½ TL	Salz
200 g	Naturjoghurt (zimmerwarm)
1 TL	gemahlener Koriander (je nach Geschmack)

1. Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser miteinander mischen und 10 Minuten gehen lassen (bis die Hefe kleine Bläschen wirft). **Backofen auf ca. 35°C vorheizen.**
2. In der Zwischenzeit Mehl, Salz und Koriander mischen. Den Joghurt und die Hefe-Mischung zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, gut durchkneten und zu einer Kugel formen, diese zurück in die Schüssel geben, abdecken und ca. **30 Minuten im auf 35°C vorgeheizten Backofen** gehen lassen.
3. Den Teig anschließend noch einmal kurz durchschlagen und wieder zu einer Kugel formen. Dann die Kugel mit der bemehlten Seite nach oben auf ein Backblech legen, Rillen einschneiden (ca. 1 cm tief) und nochmals abgedeckt **auf dem Ofen** 30 Minuten gehen lassen.
4. Währenddessen Ofen auf **220°C vorheizen** und das Brot bei erreichter Temperatur **ca. 45 Minuten backen.**

Tipp: Um das Brot weich und saftig zu halten und ihm eine krossen Rinde zu geben, stellen Sie eine Schüssel Wasser mit in den Ofen.

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