



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

April 2009

Brot mit Grünkern

Zutaten:

800	g	Weizenmehl Type 550
200	g	Grünkernschrot
2	Pris en	geriebene Muskatnuss
1 geh.	EL	Salz (ca. 20 g)
1-2	EL	Zuckerrübensirup oder alternativ Ahornsirup
42	g	frische Hefe
650	ml	lauwarmes Wasser

Je nach Belieben können noch 3 EL Brotgewürz hinzugefügt werden.

1. Mischen Sie die zerbröckelte Hefe mit dem Wasser, stellen Sie die Hefe-Wasser-Mischung beiseite und lassen sie einen Moment ziehen.
2. Geben Sie Mehl und Grünkernschrot in eine Schüssel und vermischen Sie es gut.
3. Mischen Sie den Zuckerrübensirup mit der Muskatnuss, (je nach dem das Brotgewürz) und dem Salz.
4. Fügen Sie nun alle Zutaten zusammen und verarbeiten alles zu einem glatten Teig. Diesen lassen Sie zugedeckt an einem warmen Ort **2 Stunden gehen**.
5. Teig nochmals kräftig durchschlagen und erneut **60 Minuten gehen** lassen.
6. Anschließend wieder kräftig durchschlagen, in zwei Stücke zerteilen und zu zwei flachen ovalen oder runden Brotlaiben formen. Legen Sie die Brotlaibe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, decken sie mit einem Tuch zu und lassen sie weitere **15 Minuten gehen**.
7. **Backofen auf 200°C (Elektroherd; Ober-/Unterhitze)vorheizen**.
8. Brote oben mehrmals quer einritzen und **ca. 60 Minuten backen**. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

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