



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats Mai 2009

Roggenschrot-Brot

Zutaten:

400	g	Roggenschrot grob oder mittel
150	ml	Wasser lauwarm
20	g	Frische Hefe
50	ml	Wasser lauwarm
1	Prise	Zucker
2	EL	Zuckerrübensirup
100	g	Weizenvollkornmehl
½	EL	Salz
150	g	Sauerteig (gebrauchsfertig, z. B. Seitenbacher)
1	EL	Balsamico-Essig
(1 1/2	TL	Brotgewürz nach Geschmack)

Fett für die Form

1. Geben Sie 100 g von dem Roggenschrot in eine Schüssel und vermischen diesen mit 150 ml lauwarmem Wasser. Den Schrot nun etwa 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort quellen lassen.
2. Die Hefe mit dem Zucker, dem Zuckerrübensirup und 50 ml lauwarmen Wasser verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Mischung 10 Minuten gehen lassen.
3. Eingeweichten Schrot, Hefemischung und die übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem sehr weichen Teig verarbeiten. Den Teig in eine Form füllen, glattstreichen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.
4. Den Teig aus der Form auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte geben und kräftig durchkneten und in eine gefettete Kastenform (ca. 25 cm) füllen. Die Kastenform abdecken und den Teig nochmals 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen bis die Teigoberfläche kleine Risse ausbildet. Brotoberfläche mit Wasser bepinseln.
5. **Backofen auf 220°C (Elektrobackofen, Ober-/Unterhitze) vorheizen.**
6. Kastenform in den Ofen geben und ca. **15 Minuten bei 220°C backen**, dann die Temperatur auf **200°C zurücknehmen und weitere 45 Minuten backen**.
7. Anschließend Form aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten auskühlen lassen ehe Sie das Brot aus der Form stürzen. Das Brot dann auf einem Rost fertig abkühlen 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