



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats Juli 2009

Pikantes Grillbrot

Zutaten:

500 g	Mehl Type 550, wer es dunkler mag Type 1050
350 ml	Wasser
40 g	Hefe (frisch)
1 Zehe	Knoblauch, gepresst
100 g	Zwiebeln, fein gewürfelt oder Röstzwiebeln
100 g	Käse, gewürfelt
100 g	Salami, gewürfelt
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
	Je nach Geschmack Kümmel, ganz oder gemahlen, Oregano

1. Etwas Wasser, Hefe und Zucker vermischen und an einem warmen Ort gehen lassen bis sich kleine Bläschen bilden (ca. 5-10 Minuten).
2. Die Hefemischung und die restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
3. Den Teig 20 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen. Anschließend noch einmal kräftig durchkneten und in eine Form füllen. Erneut 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Elektro) ca. 45-60 Minuten backen. Brot bei ausgeschaltetem Backofen noch 5 Minuten darin stehen lassen.

Tipp: Wenn Sie den Teig nicht in eine Form füllen möchten können Sie von dem Teig auch nach dem 2. Gehen Stücke abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und anschließend abbacken. Die Backzeit verkürzt sich dadurch je nach Stückgröße auf 20 – 45 Minuten.

Bedenken Sie bitte, das Temperatur und Backzeit vom jeweiligen Ofen abhängen.

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