



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats August 2009

Müslibrot

Zutaten:

300	g	Weizenmehl Type 1050
300	ml	Wasser (lauwarm)
200	g	Früchtemüsli ungezuckert (z.B. Exotica Müsli)
2	TL	Salz
20	g	frische Hefe
1	TL	Zucker

1. 100 ml lauwarmes Wasser mit der Hefe und dem Zucker in eine große Schüssel geben und die verrühren bis die Hefe sich aufgelöst hat. Die Hefe-Mischung ca. 5 – 10 Minuten gehen lassen bis die Mischung kleine Blasen wirft.
2. Mehl, Müsli und Salz mit in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig vermengen und gut durchkneten.
3. Den Teig abgedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen und dann noch einmal kräftig durchkneten.
4. Formen Sie eine Rolle und geben Sie den Teig in eine gefettete Kastenform, decken die Form ab und lassen alles weitere 30 Minuten ruhen.
5. Backofen auf 190°C (Elektroherd) vorheizen und das Brot nach der Ruhezeit auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 45 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, und auskühlen lassen.

Tipp: Wer helleres Brot lieber mag, kann auch Weizenmehl Type 550 nehmen.

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