



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats September 2009

### Dinkelbrot mit Buchweizen

#### Zutaten:

100	g	Leinsamen
		lauwarmes Wasser zum Einweichen
250	g	Dinkelvollkornmehl
250	g	Dinkelmehl Type 630
500	g	Buchweizenmehl
1	EL	Salz
42	g	frische Hefe
300	ml	Wasser lauwarm
300	ml	Dickmilch
150	g	Sauerteig (gebrauchsfertig z. B. von Seitenbacher)
		<b>Und je nach Geschmack zusätzlich:</b>
3	TL	Brotgewürz (ersatzweise 2 TL gem. Koriander + 1 TL gem. Kümmel)
½	TL	geriebene Muskatnuss

Mehl für die Arbeitsfläche

1. Weichen Sie die Leinsamen in lauwarmem Wasser ein.
2. Mischen Sie die Mehle, Gewürze und das Salz zusammen.
3. Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit 300 ml lauwarmem Wasser, Dickmilch und Sauerteig verrühren. Anschließend die Mischung zum Mehl geben und alles gründlich miteinander verkneten. Teig zugedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Leinsamen durch ein Sieb abschütten.
5. Den Teig kräftig durchschlagen und dabei die Leinsamen unterkneten. Teig zu zwei Laiben formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
6. Backofen auf 200°C vorheizen.
7. Brote mit einem Messer mehrmals einritzen und auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 45 Minuten backen. Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost 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**