



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Oktober 2009

Kürbisbrot mit Roggenmehl

Zutaten:

300	g	Gewürfeltes Fruchtfleisch vom Muskatkürbis
1 1/2	TL	Getrockneter Dill
1	TL	Zucker
1		Orange (Saft von einer Orange)
350	g	Roggenmehl Type 1150
200	g	Weizenmehl Type 405 oder 550
42	g	Frische Hefe
220	ml	Wasser (lauwarm)
100	g	Sauerteig (gebrauchsfertig z. B. von Seitenbacher)
1 1/2	TL	Salz
40	g	Pinienkerne (ersatzweise ungesalzene Erdnüsse)
40	g	Kürbiskerne (ersatzweise Sonnenblumenkerne)

1. Kürbiswürfel mit Dill, Zucker und dem Orangensaft ca. 8 Minuten dünsten, beiseite stellen und abkühlen lassen.
2. Das Weizen- und Roggenmehl in einer Schüssel miteinander vermischen. Drücken Sie eine Mulde in die Mitte und bröckeln Sie die Hefe hinein; geben Sie Wasser, Sauerteig, abgekühlte Kürbisfleischwürfel und Salz hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig. Kneten Sie anschließend je 30 g der Pinien- und Kürbiskerne unter. Den so entstandenen Teig zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Teig nochmals kräftig durchschlagen, zu einem ovalen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Laib mit einem Tuch abdecken und nochmals 60 Minuten zugedeckt gehen lassen.
4. Backofen auf 220°C vorheizen.
5. Den Laib der Länge nach ca. 1 cm einschneiden. Brot mit Wasser bestreichen und den restlichen Kernen bestreuen.
6. Brot auf der mittleren Schiene 10 Minuten bei 220°C backen, dann die Temperatur auf 180°C zurücknehmen und weitere 50 Minuten backen.
7. Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost 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