



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats April 2010

### Schinken-Brot

#### Zutaten:

500	g	Mehl Type 1050
1	gestr.TL	Salz
20	g	frische Hefe
1	TL	Oregano, getrocknet (kann auch durch andere Kräuter ersetzt werden)
1	EL	Apfelmus
250	ml	lauwarmes Wasser
100	g	roher Schinken, klein gewürfelt
1		große Zwiebel, gehackt
100	g	geriebener Käse (Emmentaler oder Gauda)

1. Hefe in etwas Wasser auflösen, kurz gehen lassen. In der Zwischenzeit Mehl, Salz, Oregano und Apfelmus in eine Schüssel geben, kurz durchrühren. Hefemischung und restliches Wasser zugeben und alles schnell zu einem elastischen Teig verkneten.
2. Käse, Schinken und Zwiebel miteinander vermischen und unter den Teig kneten. Den Teig abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Teig nochmals durchkneten, zu einem Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Küchenhandtuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Währenddessen Backofen auf Ober-/Unterhitze auf 250°C (Elektrobackofen) vorheizen.
5. Brot einschneiden, leicht mit Wasser bepinseln und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 60 Minuten backen. Nach 10 Minuten nehmen Sie die Backtemperatur auf 200°C zurück. Nach weiteren 10 Minuten nehmen Sie die Temperatur nochmals um 20° auf 180°C zurück.
6. Wenn Sie das Brot aus dem Ofen nehmen und von unten dagegen klopfen sollte es hohl klingen, dann ist das Brot fertig.

Variante: Ersetzen Sie das Weizenmehl durch Roggenmehl Type 1150 und das Wasser durch Buttermilch, das gibt dem Brot eine noch rustikalere Note.

#### **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](http://www.muehle-kottmann.de)**