



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

Mai 2010

### Brot mit Frischkäse

#### Zutaten:

|     |        |                                       |
|-----|--------|---------------------------------------|
| 700 | g      | Mehl Type 405 oder 550                |
| ½   | TL     | Salz                                  |
| ½   | TL     | Zucker                                |
| 1   | Würfel | <u>frische Hefe</u>                   |
| 300 | ml     | lauwarme Milch                        |
| 40  | g      | Margarine                             |
| 200 | g      | Frischkäse (z. B. Philadelphia, Buko) |
| 1   |        | Ei                                    |

1. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und vermengen Sie diese zu einem geschmeidigen Teig.
2. Backofen auf 75°C vorheizen.
3. Streichen Sie eine Backform mit Öl aus und geben den Teig hinein. In den Backofen auf der mittleren Schiene bei 75°C nochmals 10 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 175°C hochstellen und das Brot 1 – 1½ Stunden backen bis es eine goldbraune Kruste hat.

Tipp: Je nach Geschmack kann man auch einen Kräuterfrischkäse nehmen oder selber noch Kräuter hinzufügen.

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