



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats Juli 2010

Krustenweißbrot

Zutaten:

70 g	Roggenmehl Type 1150
450 g	Weizenmehl Type 550
2 gestr. TL	Salz
20 g	frische Hefe
300 ml	lauwarmes Wasser
1 EL	Öl
1 Prise	Zucker

etwas Roggenmehl zum Bestäuben

1. Hefe mit dem Zucker in ein wenig lauwarmem Wasser auflösen und ca. 15 Minuten stehen lassen bis sich kleine Bläschen an der Oberfläche bilden.
2. In der Zwischenzeit Mehl und Salz mit einander vermischen. Nach der Stehzeit die Hefe-Mischung, das Öl und das restliche Wasser zum Mehl geben und in ca. 5 Minuten alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Formen Sie einen Ballen, bestreuen den mit ein wenig Roggenmehl, decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn **ca. 30 Minuten gehen**.
4. Den gegangenen Teig auf eine bemehlte Fläche geben, nochmals kräftig durchkneten und zu einem Ballen formen. Den Ballen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
5. Bestreichen Sie den Teigling dünn mit Wasser. Nehmen Sie ein handvoll Roggenmehl und bestäuben das Brot kräftig. Decken Sie das Brot zu und lassen es wieder **35 Minuten gehen** lassen.
6. **Backofen vorheizen auf 250°C (Ober-/Unterhitze), bzw. 230°C (Umluft).**
7. Nun den Ballen mit einem scharfen Messer an der Seite, mittig, ringförmig, ca. 1 cm tief, einschneiden (nicht drücken!!!).
8. Das Blech mit dem Brot in den Ofen schieben und **ca. 35 – 40 Minuten backen**. **Nach 10 Minuten** Backzeit die Temperatur um 50°C, **auf 200°C, bzw. 180°C**, zurücknehmen.

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