



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats September 2010

Walnussbrot mit Kräutern

Zutaten:

250	ml	lauwarme Milch
5	TL	Öl (geschmacksneutral)
1,5	TL	Walnussöl
1,5	TL	in Öl eingelegtes Basilikum, abgetropft
350	g	Weizenmehl Type 550
1,5	TL	Majoran
1,5	TL	Thymian
1	TL	Salz
2,5	EL	Zucker
20	g	frische Hefe
70	g	Walnüsse, gehackt

1. Die Hefe mit ein wenig Zucker in etwas lauwärmer Milch auflösen und ca. 15 Minuten stehen lassen bis die Hefe kleine Blasen wirft.
2. Aus Mehl, Ölen, Kräutern, Salz, Walnüssen, restlichen Zucker, restliche Milch und Hefe-Milch-Mischung einen Teig kneten.
3. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, erneut durchschlagen und zu Stangen formen. Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zugedeckt 60 Minuten gehen lassen.
4. Backofen vorheizen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) oder 180°C (Umluft). Stellen Sie eine feuerfeste Schüssel mit Wasser in den Ofen.
5. Die Teiglinge mit einem scharfen Messer leicht schräg einschneiden und die Stangen ca. 30 Minuten backen.

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