



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Januar 2012

Flocken-Brot mit Saatenkruste

Zutaten:

100	g	gemischte Flocken (z. B. Haferflocken, Dinkelflocken, etc.)
85	ml	Wasser zum Einweichen der Flocken
375	g	Roggenmehl Type 1150
50	g	Roggenvollkornsauerteig, getrocknet
125	g	Weizenmehl Type 1050
375 - 425	ml	Wasser, lauwarm
20	g	frische Hefe
1	TL	Zucker
1	EL	Salz
2	EL	Rübenkraut oder Roggenmalzpulver

Deko:

80	g	gemischte Saaten/Körner (z. B. Sesam, Leinsaat, Flohsamen, Sonnenblumenkerne)
----	---	---

1. Die Flocken ca. 10 Minuten im lauwarmen Wasser einweichen.
2. Dann die restlichen Zutaten zu den Flocken geben und einen weichen Brotteig herstellen. Lassen Sie alles ca. 20 Minuten, in einer mit einem Handtuch abgedeckten Schüssel, ruhen.
3. Teig nochmals durchkneten. Eine Backform fetten und mit den Saaten/Körnern ausstreuen. Teig einfüllen, abdecken und weitere 2 Stunden ruhen lassen. Wer möchte kann nun auch die nach oben liegende Seite noch mit Saaten bestreuen.
4. Geben Sie das Brot in den vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober-/Unterhitze)
5. Backen Sie das Brot ca. 90 Minuten.

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