



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juli 2012

Camembert Brot

Zutaten:

500 g	Weizenmehl Type 550
500 g	Dinkelmehl Type 630
250 g	Camembert, reif
250 g	Magerquark
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
450 ml	Wasser, lauwarm
2 Würfel	frische Hefe
2 TL	Zucker
2 TL	Salz

1. Die Hefe mit ein wenig Wasser und dem Zucker anrühren und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich kleine Bläschen an der Oberfläche zeigen. Dies sollte ca. 10 - 15 Minuten dauern.
2. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe-Mischung zugeben und mit ein wenig Mehl vom Rand verrühren.
3. Die restlichen Zutaten beifügen und alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
4. Teig nochmals kräftig durchkneten, in 2 Kastenformen füllen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
5. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und das Brot auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten backen und dann den Backofen ausschalten. Das Brot noch 15 Minuten im abgeschalteten Ofen stehen lassen, herausnehmen und auskühlen lassen.

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