



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

August 2012

Butter-Toast-Brot

Zutaten:

675	g	Weizenmehl Type 550
350	ml	Wasser
1	Würfel	frische Hefe
1	TL	Zucker
15	g	Salz
50	g	Butter
15	g	Zucker

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.
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. Nun die übrigen Zutaten zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig in zwei Hälften teilen und in Kastenformen füllen.
5. Decken Sie die Kastenformen mit einem Handtuch ab und lassen den Teig 20 Minuten ruhen.
6. Teig in der Form mit lauwarmem Wasser bestreichen und bei 200°C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 40 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-koffmann.de