



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juni 2013

Dinkel-Nuss-Brötchen

<u>Zutaten:</u>	175 g	Dinkelvollkornmehl
	200 g	Dinkelmehl Type 630
	20 g	frische Hefe
	25 g	brauner Zucker
	175 ml	Milch 3,5% Fett (lauwarm)
	1 gestr. TL	Salz
	75 g	Butter oder Margarine (zimmerwarm)
	1	Ei
	1	Eigelb (Größe M)
	100 g	Haselnusskerne, gehackt
	25 g	Haselnusskerne, gehackt zum Bestreuen
		Etwas Wasser zum Bestreichen

1. Geben Sie die Hefe mit der Milch und dem Zucker in eine kleine Schüssel, verrühren alles bis die Hefe sich aufgelöst hat und stellen Sie die Mischung warm (max. 40°C) und warten Sie bis die Hefe kleine Blasen wirft (ca. 15 Minuten)
2. Nun alle weiteren Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Küchenmixer bearbeiten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und nochmals ordentlich durchkneten.
4. Teilen Sie nun den Teig in 10 gleichgroße Stücke auf und formen Sie ihn zu runden Kugeln. Danach die Teiglinge zehn Minuten zugedeckt stehen lassen.
5. Heizen Sie den Backofen auf vor : Ober-/Unterhitze etwa 180°C und Heißluft etwa 160°C.
6. Die Teigoberfläche nun etwa 1 cm tief einritzen, mit Wasser bestreichen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.
7. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 25 Minuten backen lassen.
8. Im Anschluss die Brötchen auf ein Kuchenrost legen 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-kottmann.de