



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juli 2013

Sommerliches Tomatenbrot

Zutaten:

700 g	Weizenmehl Type 550
200 ml	Milch
75 g	getrocknete Tomaten (eingelegt) ,gewürfelt
50 g	Zucker
3 EL	Olivenöl
3 EL	Öl von eingelegten Tomaten
1 EL	Tomatenmark
1 Würfel	frische Hefe
1	fein gehackte Zwiebel
2 TL	Salz

1. Rösten Sie in einer Pfanne die fein gehackten Zwiebeln an.
2. Erwärmen Sie die Milch und rühren das Tomatenmark unter.
3. In einer großen Schüssel vermischen Sie nun das Mehl mit den der Tomatenmilch und den Zwiebeln. Geben Sie nun die anderen Zutaten mit in die Schüssel und verkneten Sie alles zu einem festen Teig.
4. Lassen Sie den Teig in einer zugedeckten Schüssel an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen.
5. Danach schlagen Sie den Teig nochmals gut durch und formen daraus 3 Teigkugeln und lassen diese nochmals 30 Minuten gehen.
6. Schneiden Sie nun die Kugel auf der Oberseite kreuzförmig ein.
7. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor und backen Sie das Brot ca. 30 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