



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

August 2013

Dinkel - Kartoffelbrötchen

Zutaten:

500	gr	Dinkelmehl Type 630
225	gr	gekochte Kartoffeln(kalt)
30	gr	frische Hefe
220	ml	Milch, lauwarm
1 ½	TL	Salz
1	Prise	Muskat

1. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und Salz und Muskat hinzufügen.
2. Die kalten Kartoffeln in die Schüssel pressen und mit der Milch verrühren.
3. Das Dinkelmehl in die Schüssel sieben und alles zu einem glatten Teig vermischen. Den Teig an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
4. Den Teig nochmals durchschlagen und in 10 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln formen.
5. Die Teiglinge erneut unter einem Tuch 10 Minuten gehen lassen. Danach leicht mit Mehl bestäuben und kreuzweise einschneiden.
6. Den Ofen auf 220°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Nun die Teiglinge auf das Backblech legen und für 20 – 25 Minuten in den Ofen schieben.
8. Nach der Hälfte der Zeit drehen Sie die Temperatur auf 170°C runter und backen die Brötchen zu ende.

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