



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

November 2013

Weihnachtsbrot

Zutaten:

400	gr	Roggenmehl Type 1150
550	gr	Weizenmehl Type 405
75	gr	frische Hefe
600	ml	Wasser
75	gr	Butter
1	EL	gemahlener Anis
1	EL	gemahlener Kümmel
1	EL	gemahlene Fenchelsamen
100	ml	Zuckerrübensirup

1. Roggenmehl in eine Schüssel geben und $\frac{1}{2}$ Wasser, Zuckerrübensirup und Butter hinzufügen. Diese Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Hefe in 100 ml Wasser auflösen und mit dem Weizenmehl sowie den Gewürzen unten den vorhandenen Roggenteig kneten.
3. Den Teig in drei Portionen teilen, zu Broten formen und an einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Im Anschluss die Brote mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Oberfläche mit Wasser bestreichen.
5. Den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Nun die Teiglinge auf das Backblech legen und für 50 – 60 Minuten in den Ofen schieben.
7. Direkt nach dem Backen die Brote nochmals mit Wasser bestreichen und auf einem Gitter 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