



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Januar 2014

Fitness-Toastbrot

Zutaten:

250	g	Weizenmehl Type 550
250	g	Roggenmehl Type 1150
30	g	Sesam
30	g	Leinsamen
200	ml	Wasser
150	ml	lauwarme Milch
1	Päckchen	Trockenhefe
10	g	Salz
10	g	Zucker
35	g	weiche Butter
1	EL	Apfelmus

1. Geben Sie alle Zutaten bis auf den Sesam in eine große Schüssel und verkneten Sie diese zu einem festen Teig.
2. Den Teig in eine Schüssel legen und abgedeckt mit einem feuchten Tuch an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend den Teig erneut durchkneten, zu einer Rolle formen und in eine Kastenform legen.
4. Die Oberfläche anfeuchten, mit Sesam bestreuen und wiederum 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.
5. Den Ofen auf 220 °C vorheizen und das Brot bei abfallender Temperatur backen.
6. Zuerst das Brot 5 Minuten bei 220°C, dann nochmals 40 Minuten bei 180°C im Ofen lassen.
7. Das Brot vor dem ersten Schneiden am besten einen halben Tag auskühlen lassen.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	15:00 – 18:00 Uhr	Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich
Zusätzlich Mittwoch	9:30 – 12:30 Uhr	Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40
Samstag	9:00 – 12:00 Uhr	www.muehle-kottmann.de

**Bankverbindung: Sparkasse Neuss · Kto-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00
IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN**