



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Februar 2014

Herzhaftes Dinkelbrot

Zutaten:

500	g	Dinkelmehl Type 630
400	ml	Natur-Joghurt
3	EL	Röstzwiebeln
3	EL	ital. Trockenkräuter
2	TL	Salz
1	Prise	Zucker
1	Pck.	Trockenhefe

1. Die Hefe mit Zucker im Joghurt verrühren und kurz ruhen lassen.
2. Das Dinkelmehl mit Röstzwiebeln, den Kräutern sowie Salz vermischen.
3. Nun die Joghurtmischung und Mehl ordentlich miteinander verkneten.
4. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Danach den Teig nochmals durchschlagen und in eine Kastenform füllen und erneut 15 Minuten gehen lassen.
6. Währenddessen den Backofen auf 200°C vorheizen
7. Das Brot mit Milch bepinseln und für ca. 30 Minuten auf der untersten Schiene ausbacken.
8. Das Brot unbedingt auskühlen lassen bevor man es anschneidet.

Tipp: Statt Röstzwiebeln können Sie auch getrocknete Tomaten oder gehackten Oliven verwenden

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.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40
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