



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

April 2014

Zucchini – Thymian - Brot

Zutaten:

550	gr	Weizenmehl Type 550
300	gr	Weizenmehl Type 1050
400	ml	Wasser
250	gr	Ricotta
200	gr	Zucchini, geraspelt
20	gr	frische Hefe
20	gr	Salz
2	TL	Thymian, getrocknet

1. Die Mehle in eine Schüssel sieben und mit Salz und Thymian vermischen.
2. Die Hefe in etwas Wasser auflösen und zum Mehl in die Schüssel geben.
3. Das restliche Wasser, die Zucchini sowie den Ricotta hinzufügen und alles mit der Küchenmaschine 8 Minuten lang zu einem festen Teig kneten.
4. Nun den Teig 1 ½ Stunden an einem warmen Ort, abgedeckt gehen lassen.
5. Die Masse auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, durchkneten und in zwei Portionen teilen.
6. Diese Portionen zu zwei Laiben formen, auf ein Backblech legen und erneut 1 ½ Stunden zugedeckt gehen lassen.
7. Den Ofen auf 220°C vorheizen und eine Tasse Wasser mit reinstellen.
8. Die Brote längs einschneiden und für zirka 30 – 35 Minuten abbacken.

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