



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Mai 2014

Kräuter-Chili-Brötchen

Zutaten:

500	gr	Weizenmehl Type 550
250	ml	Milch, lauwarm
3	EL	Olivenöl
3	EL	Kräuter der Provence
2	EL	Natur-Joghurt
1	EL	gehackte Chilischoten, getrocknet,
1	TL	Salz
1	Pck.	Trockenhefe

1. Lösen Sie die Hefe in der lauwarmen Milch auf und lassen Sie dieses Gemisch kurz stehen.
2. Vermengen Sie das Weizenmehl, das Salz, das Öl, die Kräuter und die getrockneten Chilis miteinander und geben Sie das Hefegemisch unter.
3. Kneten Sie den Teig kräftig durch und geben bei Bedarf noch etwas Mehl hinzu bis er nicht mehr klebt.
4. Nun lassen Sie den Teig 35 Minuten lang an einem warmen Ort zugedeckt gehen.
5. Formen Sie aus dem Teig eine lange Rolle und schneiden kleine Stücke ab.
6. Diese rollen Sie zu einer Kugel und legen sie auf ein gefettetes Backblech, dort lassen Sie die Kugeln erneut 15 Minuten zugedeckt gehen.
7. Den Ofen auf 180°C vorheizen
8. Dann die Kugeln mit dem Joghurt bestreichen und 20 Minuten in den Ofen schieben bis sie gold-braun sind.

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