



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juni 2014

Kartoffel-Nuss-Baguette

Zutaten:

500	gr	Weizenmehl Type 405
500	gr	Kartoffeln
200	gr	Walnüsse
200	gr	Haselnüsse
200	ml	Wasser
30	gr	Hefe
15	gr	Salz
5	gr	Koriander, gemahlen
1	Prise	Muskat
1		Ei

1. Kartoffeln in der Schale kochen, abdämpfen lassen und im Anschluss pellen.
2. Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne leicht anrösten.
3. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen.
4. Das Mehl in eine Schüssel sieben und Salz, Muskat, Koriander hinzufügen.
5. Die Kartoffeln noch warm durch eine Presse zum Mehl geben.
6. Das Wasser-Hefegemisch sowie das Ei mit in die Schüssel geben und alles zu einem kompakten Teig kneten.
7. Den Masse zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
8. Den Teig teilen, zu zwei Baguette Stangen formen und auf ein Backblech legen.
9. Erneut eine Stunde zugedeckt gehen lassen.
10. Den Backofen auf 220°C vorheizen und die Baguettes ca. 30 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