



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juli 2014

mediterranes Olivenbrot

Zutaten:

700	gr	Weizenmehl Type 550
450	ml	lauwarmes Wasser
200	gr	schwarze Oliven(ohne Steine)
100	gr	getrocknete Tomaten
2		rote Zwiebeln, klein
1	Bund	gemischte Kräuter
2	TL	Salz
2	Pk.	Trockenhefe

1. Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie diese zusammen mit den getrockneten Tomaten in kleine Würfel.
2. Die Kräuter waschen und anschließend fein hacken.
3. Nun vermischen Sie Mehl, Hefe und Salz in einer große Schüssel und fügen Wasser hinzu.
4. Heben Sie nun nach und nach die restlichen Zutaten(Zwiebeln, getr. Tomaten, Oliven, gehackte Kräuter) unter und kneten Sie dies anschließend vorsichtig zu einem gleichmäßigen Teig.
5. Den fertigen Teig formen und in eine geölte Springform drücken.
6. Nun den zugedeckten Teig an einem warmen Ort min. 30 Minuten gehen lassen.
7. Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor und backen Sie dann das Brot für ca. 50 Minuten(bis es gold/geld ist) ab.
8. Die Form kurz abkühlen lassen und dann das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

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**