Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

August 2014

Parmesan – Oregano - Brot

Zutaten:

500	gr	Weizenmehl Type 550
350	ml	Wasser
20	gr	frische Hefe
1	EL	Zucker
1	EL	Meersalz
2	EL	Oregano, getrocknet
3	EL	Parmesan, gerieben
1	EL	Olivenöl

1. Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben sowie Hefe und Zucker hinzufügen.
2. Das Wasser langsam dazu geben und alles zu einem Teig verrühren.
3. Nun den Teig mit Oregano, Parmesan, Olivenöl und Meersalz bestreuen und alles vorsichtig unterheben.
4. Den fertigen Teig mit einem feuchtwarmen Tuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.
5. Bevor Sie den Teig in eine Backform geben nochmal kurz durchkneten und erneut eine halbe Stunde gehen lassen.
6. Heizen Sie den Ofen bereits auf 180°C vor und backen Sie das Brot für 35 Minuten im Ofen ab.
7. Nach dem Herausnehmen das Brot ca. 30 Minuten abkühlen lassen bevor Sie es aus der Form holen.

Tipp

Wenn das Brot schon was älter ist, kann man einzelne Scheiben wunderbar im Toaster wieder aufknuspern.

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