



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

September 2014

### Maisfladenbrot

#### Zutaten:

350	gr	Weizenmehl Type 405
250	ml	Wasser
60	gr	Maisgrieß
20	gr	Hefe
1		Ei
10	ml	Sesamöl
1		Knoblauchzehe
1	TL	Salz
1	EL	Sesam(zum Bestreuen)

1. Etwas Wasser abnehmen zum Auflösen der Hefe.
2. Restliches Wasser mit Salz und der zerkleinerten Knoblauchzehe aufkochen und Maisgrieß einrühren. Anschließend quellen lassen.
3. Den lauwarmen Maisgrieß mit dem Mehl, dem Ei und dem Sesamöl vermengen.
4. Wenn der Teig zu feucht ist, ruhig noch etwas Mehl hinzufügen.
5. Nun den zugedeckten Teig an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
6. Anschließend halbieren Sie den Teig und formen die Hälften jeweils zu einem 2,5 cm dicken Fladen.
7. Die Oberseite des Fladens mit Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen.
8. Die Maisfladen erneut 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
9. Den Ofen auf 240 °C vorheizen und die Fladenbrot ca. 12 Minuten backen.
10. Die Brote herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

#### **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-koffmann.de**

**Bankverbindung: Sparkasse Neuss · Kto-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00**

**IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN**