



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

Oktober 2014

### Herbstbrot

#### Zutaten:

1000	gr	Weizenmehl Type 550
400	gr	Kartoffeln, gekocht und gestampft
600	ml	Milch
4		Äpfel, fein geraspelt
4	TL	Salz
1/2	Würfel	frische Hefe
2	EL	Kümmel
3	EL	Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

1. Lösen Sie die Hefe in etwas Milch auf.
2. Vermengen Sie den kalten Kartoffelstampf mit dem Weizenmehl und der restlichen Milch.
3. Mischen Sie nun die geraspelten Äpfel, den Kümmel sowie Salz unter die Kartoffel-Mehl-Masse und kneten den Teig 8 Minuten ordentlich durch.
4. Gegebenenfalls müssen Sie noch etwas Flüssigkeit hinzufügen damit ein homogener Teig entsteht.
5. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
6. Nun den Teig nochmals durchkneten, in Form bringen, mit ein wenig Wasser bepinseln und mit den Sonnenblumenkernen sowie ein wenig Mehl bestreuen.
7. Auf ein Blech legen und erneut 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.
8. Das Blech in den kalten Backofen schieben und diesen auf 210°C stellen.
9. Stellen Sie eine Tasse mit Wasser mit in den Backofen und backen Sie das Brot 45 Minuten aus.
10. Danach den Ofen ausschalten und das Brot nochmals 15 Minuten im Ofen lassen. Legen Sie das Brot auf einem Kuchengitter zum Auskühlen.

#### 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**