



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Januar 2015

Paprikabrot

Zutaten:

1.000	gr	Weizenmehl Type 550
350	ml	Wasser
300	gr	Ajvar(Paprikapaste)
60	ml	Öl
1	Würfel	frische Hefe
2	TL	Salz
1		Zwiebel, gewürfelt

1. Lösen Sie die Hefe zuerst im Wasser auf.
2. Schwitzen Sie die Zwiebelwürfel ein wenig an.
3. Nun sieben Sie das Mehl in das Hefe-Wasser-Gemisch und geben Salz, Öl, und das Ajvar hinzu.
4. Heben Sie nun die angeschwitzten Zwiebeln langsam unter bis alle gut verteilt sind.
5. Im Anschluss alle gut verkneten und zu einem Laib formen.
6. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
7. Den Backofen auf 200°C vorheizen und das Brot für 30 – 40 Minuten ausbacken.

Tipp: Sie können je nach Geschmack auch noch Speckwürfel in den Teig einarbeiten.

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