



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

April 2015

### Bärlauchbrot

#### Zutaten:

375	gr.	Weizenmehl Type 1050
125	gr.	Roggenmehl Type 1150
300	gr.	frischen Bärlauch
250	ml.	lauwarme Milch
60	gr.	Margarine, zimmerwarm
1	Würfel	frische Hefe
½	TL	Salz
1	Prise	Zucker

1. Lösen Sie die Hefe in der lauwarmen Milch aus.
2. Sieben Sie die beiden Mehl in eine Schüssel und fügen Salz und Zucker hinzu.
3. Waschen Sie den Bärlauch unter kaltem Wasser gut ab und schneiden diesen in feine Stücke.
4. Mischen Sie nun die Milch-Hefe Mischung sowie die Margarine unter das Mehl und verkneten alles zu einem geschmeidigen Teig.
5. Je nach Konsistenz müssen Sie noch etwas Milch oder etwas Weizenmehl hinzufügen.
6. Decken Sie den Teig ab und lassen Sie diesen an einem warmen Ort für ca. 35 Minuten gehen.
7. Nun kneten Sie vorsichtig den geschnittenen Bärlauch unter den Teig und füllen diesen in eine Backform.
8. Lassen Sie den Teig erneut für ca. 15 Minuten gehen und heizen Sie den Backofen auf 180°C (170°C Umluft) vor.
9. Schieben Sie das Brot auf der unteren Schiene in den Ofen und backen dieses für zirka 40 – 50 Minuten aus.

#### **Öffnungszeiten:**

<b>Montag – Freitag</b>	<b>15:00 – 18:00 Uhr</b>	<b>Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich</b>
<b>Zusätzlich Mittwoch</b>	<b>9:30 – 12:30 Uhr</b>	<b>Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40</b>
<b>Samstag</b>	<b>9:00 – 12:00 Uhr</b>	<b>www.muehle-kottmann.de</b>

**Bankverbindung: Sparkasse Neuss · Kto-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00  
IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN**