



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Mai 2015

Tomaten-Schinken-Brot

Zutaten:

350	gr.	Roggenmehl Type 1150
200	gr.	Weizenmehl Type 405
350	ml.	Wasser, lauwarm
1	Pck.	Trockenhefe
1	TL	Salz
1/2	TL	Essig
100	gr.	Walnüsse,gehackt
60	gr.	Pinienkerne
60	gr.	Sonnenblumenkerne
100	gr.	Parmaschinken
80	gr.	Getrocknete Tomaten, in Öl

1. Beide Mehle sowie Salz und Trockenhefe mit einander vermengen.
2. Essig und Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Nun die Pinienkerne sowie die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und mit den gehackten Walnüssen vermengen.
5. Den Parmaschinken und die getrockneten Tomaten in kleine Streifen schneiden.
6. Die Kern- und Nussmischung zusammen mit dem Schinken und Tomaten unter den Teig kneten.
7. Den Teig zu einem Laib formen und oben mehrmals schräg einschneiden.
8. Auf ein Backblech legen und erneut 20 Minuten gehen lassen.
9. Den Laib mit etwas Mehl bestäuben und bei 225°C in den vorgeheizten Backofen schieben.
10. Nach 15 Minuten den Backofen auf 200°C runter drehen und weitere 35 Minuten backen(nach der Hälfte der Backzeit den Brotlaib mit etwas Backpapier abdecken).

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