



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juni 2015

Knoblauch-Kräuterbrot

Zutaten:

500	gr.	Weizenmehl Type 1050
300	ml	Milch, lauwarm
40	gr.	Margarine
1	Würfel	Hefe, frisch
3	EL	Kräutermischung(nach Belieben), gehackt
1	TL	Salz
1	TL	Zucker
2		Knoblauchzehen, gepresst

1. Lösen Sie den Würfel Hefe in der lauwarmen Milch auf.
2. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und geben Salz und Zucker mit dazu.
3. Kippen Sie nun das Milch-Hefegemisch mit hinzu sowie die weiche Margarine.
4. Pressen Sie den Knoblauch mit hinein und streuen die gehackten Kräuter drüber.
5. Kneten Sie nun die Masse zu einem festen Teig und decken diesen ab.
6. Lassen Sie den zudeckten Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen.
7. Kneten Sie den Teig erneut durch und geben Sie ihn in eine gefettete Kastenform.
8. Diesen erneut 40 Minuten gehen lassen und im Anschluss oben einschneiden.
9. Nun im vorgeheizten Backofen (200°C) für ca. 45 gold-gelb backen.

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