



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juli 2015

Senfbrot

Zutaten:

400	gr.	Weizenmehl Type 550
200	ml.	Wasser, lauwarm
150	gr.	groben Senf
2	EL	Zucker
2	TL	Salz
2	TL	Trockenhefe
80	gr.	Speck, gewürfelt
10	gr.	Butter, weich

1. Mehl, Trockenhefe und Zucker mit dem Wasser zu einem glatten Teig vermischen und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
2. Im Anschluss geben Sie Salz, Butter, Senf sowie den gewürfelten Speck hinzu und kneten den Teig erneut ordentlich durch.
3. Stellen Sie den fertigen Teig erneut zugedeckt an einen warmen Ort und lassen Sie ihn nochmals ca. 1 Stunde gehen.
4. Im Anschluss den Teig wiederum gut kneten und drei kleiner Brote daraus formen.
5. Legen Sie die Brote auf ein Backblech und lassen Sie diese für 15 Minuten dort gehen.
6. Pinseln Sie die Brote gut mit Wasser ein und schieben Sie diese für 35 – 45 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen.
7. Direkt nach dem Backen die Brote kurz mit kaltem Wasser besprühen und auskühlen lassen.

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