



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

August 2015

Haferflockenbrot

Zutaten:

300	gr.	Weizenmehl Type 550
200	gr.	Roggenvollkornmehl
375	ml.	Wasser, lauwarm
55	gr.	Haferflocken, grossblatt
15	gr.	Salz
1	EL	Brotgewürz
21	gr.	frische Hefe
		Zum Bestreuen:
15	gr.	Haferflocken, grossblatt

1. Lösen Sie die Hefe im lauwarmen Wasser auf.
2. Mischen Sie die beiden Mehle und geben das Salz, Brotgewürz und Haferflocken hinzu.
3. Gießen Sie das Hefewasser in die Mehlschüssel und verkneten alles zu einem festen Teig.
4. Lassen Sie den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 1 ½ Stunden gehen.
5. Kneten Sie den Teig erneut durch und geben Sie ihn in eine Kastenform.
6. Schneiden Sie nun die Oberfläche mit einem Messer ein Paar mal ein.
7. Bepinseln Sie die Oberfläche mit Wasser und streuen die Haferflocken darauf.
8. Den Teig erneut 20 Minuten gehen lassen und den Backofen auf 170°C vorheizen.
9. Backen Sie das Brot ca. 50 Minuten lang aus und lassen es im Anschluss auf einem Kuchengitter gut auskühlen.

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 · Kfo-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00

IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN