



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

September 2015

### Herbstbrot

#### Zutaten:

200	gr.	Dinkelvollkornmehl
200	gr.	Roggenmehl Type 1150
100	gr.	Weizenmehl Type 1050
200	gr.	Walnüsse, gehackt
280	gr.	Buttermilch
210	ml.	Wasser, lauwarm
2	EL	Apfelessig
1	EL	Kürbiskernöl
18	gr.	Salz
1	Msp.	Brotgewürz
1	Beutel	Trockenhefe

1. Die drei Mehlsorten sowie Salz, Brotgewürz und Trockenhefe vermischen.
2. Buttermilch, Wasser, Apfelessig und Kürbiskernöl auch miteinander vermischen und langsam unter die Mehle geben.
3. Alles gut verkneten und den fertigen Teig mit etwas Mehl bestäuben.
4. Mit Folie abdecken und alles an einem warmen Ort für ca. 2 Stunden gehen lassen.
5. Im Anschluss den Teig in zwei gleichgroße Stücke teilen (nicht mehr durchkneten) und auf ein Backblech geben.
6. Den Backofen auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, ein kleines Gefäß mit Wasser reinstellen und die Brote dann für 15 Minuten backen.
7. Nun den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) runter drehen und das Brot für weitere 45 Minuten fertig backen.
8. Mit der Klopprobe (Brot muss hohl klingen) können Sie nach 45 Minuten prüfen ob das Brot gar ist.

#### **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)**