



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juni 2016

Lauchbrot

Zutaten:

300	gr.	Weizenmehl Type 405
150	gr.	Lauch
150	gr.	Sesam, geschält
160	ml.	Wasser, lauwarm
1	TL	Salz
10	gr.	Hefe, frisch

etwas Butter zum andünsten vom Lauch und
etwas Olivenöl zum bepinseln vom Brotlaib

1. Lösen Sie die Hefe im lauwarmen Wasser auf.
2. Schneiden Sie den Lauch in Ringe und dünsten diesen leicht mit der Butter in einer Pfanne an.
3. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel, geben Salz, Sesam, Lauch sowie das Hefe-Wassergemisch hinzu.
4. Verkneten Sie alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig.
5. Formen Sie dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem ovalen Laib.
6. Legen Sie den Laib auf ein Backblech und bepinseln ihn mit Olivenöl.
7. Schieben Sie das Backblech auf der mittleren Schiene in den kalten Backofen.
8. Stellen Sie den Backofen direkt auf 220°C und backen das Brot(ohne es gehen zu lassen) für 35 Minuten ab.

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