



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

März 2017

### Joghurt-Nutella-Brot

#### Zutaten:

500	gr.	Weizenmehl Type 405
100	ml.	Joghurt, natur
100	ml.	Milch, lauwarm
150	gr.	Nutella
5	EL	Zucker
1	EL	Rapsöl
1	TL, gestr.	Salz
1	Pck.	Trockenhefe

1. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie einen Teig daraus.
2. Decken Sie die Schüssel ab und lassen Sie den Teig für ca. 1 Stunde gehen.
3. Kneten Sie den Teig erneut durch und geben ihn in eine Kastenform.
4. Nun decken Sie den Teig wieder ab und lassen ihn nochmals 20 Minuten gehen.
5. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
6. Stellen Sie die Kastenform in den vorgeheizten Backofen und backen das Brot für 45 – 50 Minuten aus.

#### **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**