



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

August 2017

### Muffin-Brötchen

#### Zutaten:

|     |      |                      |
|-----|------|----------------------|
| 500 | gr.  | Dinkelvollkornmehl   |
| 375 | ml.  | Buttermilch, lauwarm |
| 60  | gr.  | Leinsaat             |
| 1   | Pck. | Trockenhefe          |
| 1   | TL   | Salz                 |
| 1   | TL   | Zucker               |
| 1   | TL   | Rapsöl               |

1. Vermischen Sie Mehl, Leinsaat, Hefe, Salz und Zucker miteinander.
2. Geben Sie nun nach und nach Die Buttermilch sowie das Rapsöl hinzu.
3. Verkneten Sie alles zu einem glatten Teig.
4. Decken Sie die Schüssel ab und lassen den Teig an einem warmen Ort 45 Minuten gehen.
5. Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor.
6. Kneten Sie nun den Teig nochmals auf einer bemehlten Arbeitsfläche durch und formen 12 gleichgroße Brötchen daraus.
7. Geben Sie die Brötchen in die Muffinform und drücken diese leicht flach.
8. Lassen Sie die Brötchen erneut 15 Minuten gehen.
9. Schieben Sie nun die Brötchen in den Backofen und lassen Sie diese 30 Minuten ausbacken bis die Kruste leicht aufspringt.
10. Stürzen Sie die Brötchen auf ein Gitterrost und lassen diese 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.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40**  
**[www.muehle-kottmann.de](http://www.muehle-kottmann.de)**