



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Oktober 2017

Kürbis-Walnuss-Brot

Zutaten:

350	gr.	Weizenmehl Type 405
150	gr.	Kürbisfleisch
70	ml.	Milch, warm
80	gr.	Aprikosen, getrocknet, gehackt
60	gr.	Zucker
40	gr.	Butter, weich
30	gr.	Walnusskerne
30	gr.	Kürbiskerne
1	Pck.	Trockenhefe
½	TL	Salz

1. Garen Sie zuerst das Kürbisfleisch und pürieren es im Anschluss.
2. Vermengen Sie Mehl, Zucker, Hefe und Salz miteinander.
3. Geben Sie nun den Kürbispüree, Milch, Butter zu dem Mehlgemisch und verkneten alles zu einem glatten Teig.
4. Nun können erst die Kerne sowie die Aprikosen untergekneten werden.
5. Lassen Sie nun den Teig für ca. 2 Stunden zugedeckt gehen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 210°C vor.
7. Formen Sie einen ovalen Laib aus dem Teig und legen diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
8. Schieben Sie das Brot in den Ofen und lassen es 15 Minuten bei 210°C backen.
9. Reduzieren Sie nun die Hitze auf 160°C und backen es weitere 50 Minuten.

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