



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats Januar 2018

Weizenkleie-Brot

Zutaten:

250	gr	Weizenmehl Type 550
100	gr	Weizenspeisekleie
175	ml	Wasser
2	EL	Rapsöl
1	TL	Salz
1	Pck.	Trockenhefe
½	TL	Zucker

1. Erwärmen Sie das Wasser, geben Salz sowie Zucker hinzu und verrühren alles.
2. Geben Sie das Mehl, die Weizenkleie sowie das Öl in eine Schüssel und gießen das Hefegemisch hinzu.
3. Verkneten Sie alles zu einem glatten Teig und lassen Sie diesen an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen.
4. Heizen Sie den Backofen auf 190°C vor.
5. Legen Sie eine 25 cm Kastenform mit Backpapier aus.
6. Kneten Sie den Teig nochmals durch und geben ihn in die Kastenform.
7. Schieben Sie die Form auf mittlerer Schiene für 45 – 50 Minuten in den Ofen.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	15:00 – 18:00 Uhr	Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich
Zusätzlich Mittwoch	9:30 – 12:30 Uhr	Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40
Samstag	9:00 – 12:00 Uhr	www.muehle-koffmann.de

**Bankverbindung: Sparkasse Neuss · Kto-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00
IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN**