



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

März 2018

Vollkornbrot mit Rübekraut

Zutaten:

250	gr	Weizenvollkornmehl
140	gr	Weizenschrot
140	gr	Roggenschrot
70	gr	Sesam
70	gr	Leinsaat
50	gr	Sonnenblumenkerne
125	gr	Rübekraut
1/2	Liter	Buttermilch
1/2	EL	Salz
1 ½	Würfel	Hefe
		Haferflocken zum ausstreuen

1. Geben Sie die Buttermilch zusammen mit dem Rübekraut und der Hefe in einen Topf und erwärmen dieses Gemisch leicht.
2. Vermengen Sie die restlichen Zutaten in einer Schüssel und geben das erwärmte Gemisch hinzu.
3. Verrühren Sie die Masse gut miteinander, zu einem recht breiigen Teig.
4. Heizen Sie den Ofen auf 150°C vor.
5. Streuen Sie eine gefettete Backform mit den Haferflocken aus geben den Teig hinein.
6. Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen.
7. Backen Sie das Brot zuerst für 3 Stunden bei 150°C und anschließend noch einmal für 30 Minuten bei 100°C.

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)