



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

April 2018

### Roggenmischbaguette

#### Zutaten:

|     |    |                      |
|-----|----|----------------------|
| 300 | g  | Weizenmehl Type 550  |
| 200 | g  | Roggenmehl Type 1150 |
| 310 | ml | Wasser, lauwarm      |
| 30  | g  | Hefe, frisch         |
| 25  | g  | Leinsaatschrot       |
| 15  | g  | Zucker               |
| 10  | g  | Salz                 |

1. Lösen Sie die Hefe im lauwarmen Wasser auf.
2. Geben Sie alle anderen Zutaten in eine Schüssel, geben nach und nach das Wasser-Hefe-Gemisch hinzu und verkneten alles zu einem festen Teig.
3. Formen Sie drei gleichlange Stangen aus dem Teig und legen diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
4. Decken Sie das Blech ab und lassen die Baguettes für 45 Minuten gehen.
5. Schneiden Sie nun die Baguettes leicht ein und schieben das Blech zusammen mit einem kleinen Gefäß voll Wasser in den kalten Backofen.
6. Heizen Sie nun den Ofen auf 190°C an und lassen die Baguettes für ca. 35 Minuten backen.

**Tipp: Sie können die Baguettes auch nach Wunsch mit Sonnenblumenkernen, Sesam oder Kürbiskernen belegen. Dafür die Baguettes vor dem backen nur kurz anfeuchten und bestreuen.**

#### **Öffnungszeiten:**

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

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