



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juni 2018

Vierkornbrot

Zutaten:

250	g	Roggenschrot
250	g	Weizenvollkornmehl
200	g	Dinkelvollkornmehl
200	g	Haferflocken, kernige
400	ml	Bier, lauwarm
1	EL	Brotgewürz
2	EL	Salz
2	EL	Keimöl
1	TL	Zucker
1	Pck.	Trockenhefe
1	Tüte	Seitenbacher Natursauerteig

1. Vermischen Sie die ersten vier Zutaten mit Brotgewürz, Salz, Zucker und der Trockenhefe.
2. Legen Sie den Beutel Sauerteig für 15 Minuten in eine Schüssel mit warmen Wasser.
3. Geben Sie das Bier sowie das Öl zu der Trockenmischung und vermischen alles grob miteinander.
4. Gießen Sie nun den erwärmten Sauerteig über die Masse und kneten alles ca. 10 Minuten ordentlich durch.
5. Bestäuben Sie eine Schüssel mit Mehl, geben den Teig hinzu und lassen diesen an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen.
6. Kneten Sie den Teig nochmals kräftig durch, formen ihn zu einem runden Laib und setzen ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
7. Decken Sie ihn ab und lassen ihn erneut 45 Minuten gehen und heizen Sie den Ofen auf 240°C vor.
8. Bestreichen Sie das Brot mit etwas Wasser und schneiden es kreuzförmig ein.
9. Schieben Sie es in den Backofen und drehen nach 10 Minuten die Temperatur auf 210°C zurück. Dann nochmals 50 Minuten im Ofen fertig backen.

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