



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juli 2018

Pesto-Brot

Zutaten:

250	g	Weizenmehl Type 550
250	g	Weizenvollkornmehl
240	ml	Wasser, lauwarm
80	g	Pesto(grün o. rot)
1	Pck.	Trockenhefe
1	EL	Zucker
1	TL	Salz

1. Lösen Sie die Hefe im lauwarmen Wasser auf.
2. Vermischen Sie die Mehle, Zucker und Salz miteinander.
3. Fügen Sie nun das Wasser-Hefegemisch sowie das Pesto hinzu und verkneten alles zu einem festen Teig.
4. Decken Sie den Teig ab und lassen ihn ca. 20 Minuten lang gehen.
5. Kneten Sie den Teig erneut durch und geben ihn in eine gefettete Kastenform.
6. Erneut müssen Sie den Teig abdecken und für 40 Minuten gehen lassen.
7. Heizen Sie den Ofen auf 220°C vor.
8. Bestäuben Sie den Teig mit ein wenig Mehl und schieben die Form für 10 Minuten in den Ofen.
9. Ritzen Sie nun das Brot längs ein und reduzieren die Temperatur auf 180°C.
10. Backen Sie nun das Brot weitere 50 Minuten fertig.
11. Stürzen Sie das fertige Brot auf einen Gitterrost, machen die Klopfprobe(auf die Unterseite klopfen-wenn es hohl klingt ist es fertig) und lassen es auskühlen.

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