



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

August 2018

Emmervollkornbrot

Zutaten:

500	g	Emmervollkornmehl
300	ml	Milch
150	ml	Wasser, lauwarm
5	EL	Saatenmischung
1,5	TL	Salz
1/2	Würfel	Hefe, frisch

1. Lösen Sie die Hefe in dem lauwarmen Wasser auf.
2. Geben Sie nun das Mehl zusammen mit der Saatenmischung sowie dem Salz in eine Schüssel und gießen das Hefegemisch und die Milch hinzu.
3. Verkneten Sie alles zu einem glatten Teig und lassen diesen ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
4. Stellen Sie nun den Backofen auf 220°C, geben den Teig in eine Kastenform und lassen ihn nochmals solange gehen bis der Ofen aufgeheizt ist.
5. Befeuchten Sie den Teig leicht und bestreuen ihn mit ein wenig Mehl.
6. Schieben Sie nun die Form für ca. 50 – 60 Minuten in den Backofen.

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